# Nussknacker-Brot



Dunkles Sauerteig-Brot mit ganzen Nüssen und Mandeln.

1 Brot

---

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 15 Std
Backzeit: 55 min

---

## ZUTATEN

### Für das Quellstück

- 300 g Wasser (35°C)
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 110 g Roggenvollkornmehl
- 60 g Sonnenblumenkerne
- 60 g Mandeln
- 125 g Haselnusskerne
- 9 g Salz

## Für den Roggensauerteig

100 g Roggenmehl Type 997
120 g Wasser (40°C)
10 g Anstellgut

## Für den Hauptteig

Reifer Sauerteig
Quellstück
90 g Weizenmehl Type 550
25 g Wasser (50°C)
5 g Hefe

## ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend zuerst für das Quellstück Sonnenblumenkerne, Mandeln und Haselnusskerne in einer fettfreien Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten für das Quellstück dazugeben, alles vermengen und für 12 Stunden kühlstellen. (Bei mir im Kühlschrank).
2. Ebenfalls am Vorabend den Sauerteig aktivieren. Dazu das Anstellgut im Wasser auflösen und das Roggenmehl klumpenfrei einrühren. Für 10-12 Stunden bei 28-30°C reifen lassen. (Bei mir über Nacht auf der Badezimmer-Heizung).
3. Am Backtag den Sauerteig, das Quellstück und die restlichen Zutaten in der Knetmaschine 6 Minuten langsam mischen. Anschließend 1 Minuten schnell kneten. (Ich habe mit der Hand geknetet, damit die Nüsse und Co. heil bleiben, das ist allerdings eine sehr klebrige Angelegenheit!). Die Teigkonsistenz sollte sehr weich gehalten werden.
4. Den Teig für 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
5. Anschließend den Teig in eine Kastenform (bei mir 30 x 11 cm) füllen und die Oberfläche mit der nassen Teigkarte glattstreichen. Wer mag, kann nun noch Sonnenblumenkerne oder Sesam auf die Oberfläche streuen.
6. Den Teig wieder abgedeckt ruhen lassen. Im Original werden 45 Minuten

angeben. Bei mir war es deutlich länger… ca. 2 Stunden.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C vorheizen.
8. Nach der Ruhezeit das Brot mit Schwaden für 5-7 Minuten backen, dann die Schwaden ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Die gesamte Backzeit beträgt ca. 55-60 Minuten.