Rustikales Weizenmischbrot mit Radieschen-Walnuss-Butter

Rustikales Weizenmischbrot mit Körnerkruste in Kastenform. Richtig lecker dazu als Aufstrich - die herzhaft frische Radieschen-Walnuss-Butter

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 350 g Weizenmehl Type 550 (oder mit dunklem Weizenmehl Type 1050 gemischt)
- 150 g Roggenmehl
- 1 EL Salz, gestrichen
- ½ TL Zucker
- ½ P.Trockenhefe
- ca. 450 ml Milch, lauwarm

Außerdem

1 Eigelb und 1 EL Wasser zum Bestreichen
Körner und Samen nach Wunsch zum Bestreuen (bei mir Sesam, Chia, Leinsamen, Kürbis- und Sonnenblumenkerne)

Für die Radieschen-Walnuss-Butter

5-7 Radieschen (je nach Größe)
½ Bund Petersilie
50 g Walnusskerne
250 g weiche Butter
Etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle trocknen Zutaten in einer Rührschüssel mischen. Gut die Hälfte der warmen Milch dazugeben und mit der Küchenmaschine (oder Handrührgerät) kneten. Die restliche Milch langsam „nach Gefühl“ dazugeben, bis der Teig eine geschmeidige, aber noch leicht klebrige Konsistenz hat. Anschließend weiterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst (ca. 4-5 Minuten).
2. Anschließend den Teig mit einem Geschirrhandtuch abdecken und ca. 90 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.
3. Nun den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 25 cm Länge) füllen und glattstreichen. Wieder abdecken und weitere 30 Minuten ruhenlassen.
4. Den Backofen mit Blech auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Eigelb und Wasser verquirlen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Samen und Körner nach Wunsch darüberstreuen.
6. Für ca. 40 Minuten mit etwas Dampf backen. Danach das Brot vorsichtig aus der Form lösen und bei Bedarf noch einige Minuten ohne Form weiterbacken. Klopftest machen (von unten an das Brot klopfen, wenn es hohl klingt, ist es fertig).

7. Für den Aufstrich zuerst die Radieschen putzen, waschen, abtrocknen und in feine Würfel schneiden. Die Petersiele abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Auch die Walnüsse hacken und in einer fettfreien Pfanne anrösten.
8. Die Butter verrühren bis sie cremig ist. Radieschen, Petersilie, Walnüsse und Zitronenabrieb dazugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Butter in ein verschließbares Glas füllen und kaltstellen.