

Nussbrot

Zutaten: für 2 Brote

500 g fein gemahlene Dinkelvollkornmehl (alternativ Weizenvollkornmehl)
250 ml (¼ l) lauwarme Milch
1 Würfel frische Hefe (etwa 40 g)
1 Ei (Größe M)
1 TL Honig
60 g weiches BUTARIS
2 große Zwiebeln, in Würfeln geschnitten
1 Bund Salbeiblätter, geschnitten
100 g Walnüsse (optional auch geröstete Haselnüsse oder Mandeln), grob gehackt
Salz, grob gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und das Blech mit Backpapier auslegen.
2. Aus Mehl, Milch, zerbröckelter Hefe, Ei, Honig und 2 EL BUTARIS Butterschmalz einen weichen Teig kneten und diesen an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
3. Inzwischen in 4 EL BUTARIS die Zwiebeln mit dem Salbei anschwitzen, die Nüsse dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück 1 cm dick ausrollen. Mit der Nussmasse (die gerne noch warm sein darf, dann geht der Teig besser auf) bestreuen und den Teig zu zwei Baguettes aufrollen.
5. Die Baguettes auf das Blech legen und nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen. Anschließend wie angegeben backen.

Tipp: Nussbrot passt wunderbar zu Wein, Käse und Salat.

Ober-/Unterhitze: 200 °C / **Umluft:** 180 °C / **Gas:** Stufe 3

Backzeit: ca. 15 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten inklusive Backzeit

Nährwerte: pro Brot

| | |
|---------------|--------------------|
| Fett | 66 g |
| Kohlenhydrate | 177 g |
| Eiweiß | 49 g |
| Brennwert | 1.500 kcal / 6.285 |

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/
Belege erbeten

Bildnachweis: © Butaris