

Walnuss-Weizenkrustenbrot aus dem Römertopf

Zutaten:

500g Weizenmehl Type 550
20g frische Hefe
270g Wasser, warm
1 TL (gehäuft) Honig
2 TL (gehäuft) Backmalz
2 TL Salz
100g Walnusskerne

Zubereitung:

Zuerst den Römertopf mit Deckel ins Waschbecken stellen,
heisses Wasser einlassen damit der Römertopf Wasser aufnehmen kann.

Die Walnusskerne kleinbröckeln und in einer Schüssel mit etwas Wasser eine Stunde stehen lassen, damit die Nüsse nachher dem Teig nicht die Feuchtigkeit entziehen.

In einem Messbecher die Hefe mit dem warmen Wasser und dem Honig mischen,
bis sich alles aufgelöst hat.

Die restlichen Zutaten in einer großen Schüssel mischen und
zusammen mit dem Hefegemisch ordentlich durchkneten.

Eine Stunde gehen lassen, jetzt können auch die Nüsse dazu, den Teig nochmals durchkneten und wieder eine Stunde gehen lassen.

Den Römertopf aus dem Wasser nehmen, ölen und mehlen,
den Teig mehrmals falten und im Römertopf zu einem Brotlaib formen,
die Oberfläche leicht mit Wasser befeuchten,
mehlen und mit einem Messer einschneiden.
Den Römertopf mit Deckel in den kalten Ofen auf die unterste Ebene stellen
und das Brot bei 240 °C Ober/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.
Danach noch ein paar Minuten ohne Deckel nachbräunen.

