

REZEPT



WALNUSSBROT MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER

BIO BROTGEWÜRZ N° 714



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

1 BROT

BACKZEIT | 45 MIN.

VORBEREITUNG | 3 ST.

BROT

150 g Walnüsse
375 g Weizenmehl
60 g Roggenmehl
1 TL Trockenhefe (gehäuft)
2 TL Salz
2 EL Bio Brotgewürz N°714
300 ml Wasser, lauwarm
2 EL Honig

BUTTER

100 g Butter, zimmerwarm
1 EL Café de Paris N°705

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

- 1. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht braun anrösten.**
- 2. In der Rührschüssel einer Küchenmaschine die Trockenhefe, die beiden Mehlsorten, Salz & Brotgewürz mischen.**
- 3. Honig im Wasser auflösen und mit den Knethaken unter die trockenen Zutaten rühren, bis alles vermengt ist. Walnüsse untermischen & den Teig mit einem Teller abgedeckt ca. 2-8 St. gehen lassen. Je länger der Teig ruht, desto fluffiger und verträglicher wird das Brot.**
- 4. Eine Kastenform mit Butter einfetten, den Teig hineingeben, glatt streichen. Mit Mehl bestäuben, einem Geschirrtuch abdecken und 1 weitere St. gehen lassen.**
- 5. Nach ca. 30 Min. den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Form auf das zweite Rost von unten stellen, die Temperatur auf 230 Grad reduzieren und das Brot 45 Min. knusprig backen.**
- 6. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Während der Backzeit die weiche Butter mit dem Café de Paris Gewürz vermischen, in Butterbrotpapier zu einer Rolle formen und bis zur Verwendung kalt stellen.**