BACKVERGNÜGEN #18

FEIGENBROT MIT WALNUSSKRUSTE

Zutaten

250 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl
300ml lauwarmes Wasser
3 EL Olivenöl
30g Salz
2 EL Zucker
1 Würfel frische Hefe
10 getrocknete Feigen
200g Walnüsse

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zeitaufwand

30 Minuten Zubereitung
+ 150 Minuten Wartezeit

Eine ausführliche Anleitung, noch mehr schöne Bilder und viele weitere Rezepte findest du auf www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!

1. In einer Schale verrührt ihr die Hefe mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser.
2. Vermengt beide Mehlsorten in einer weiteren Schüssel zusammen mit dem Salz.
3. Knetet anschließend das Öl mit in die Mehlmischung.
4. Vermengt nun die Inhalte beider Schüsseln miteinander und lasst den Teig für eine Stunde in einer warmen Ecke gehen.

5. Schneidet in der Zeit eure Feigen und die Hälfte eurer Walnüsse klein.
6. Knetet diese nach und nach in euren Teig ein (nach der Wartezeit).
7. Fettet eure Kastenform leicht ein und bestreut diese mit Mehl.
8. Gebt nun euren Teig in die Form und lasst das ganze noch einmal eine halbe Stunde abgedeckt an einem warmen Plätzchen gehen.

9. In dieser Zeit könnt ihr eure restlichen Walnüsse klein hacken.
10. Nach den 30 Minuten bestreicht ihr euren Teig mit etwas Wasser und gebt die restlichen Walnüsse darauf als Kruste.
11. Anschließend könnt ihr das Brot 45 - 60 Minuten bei 200°C backen.

Das Brot wird sehr schön knusprig. Am besten noch warm genießen.

Viel Spaß beim Backen!
Frl. Zucker