



Rezepte zur Sendung vom 30. Oktober 2013

### Spezialbrote



#### Walnuss-Senfprot

##### Für den Vorteig

- 200 g Weizenmehl Type 1050
- 120 g Wasser
- 4 g Hefe
- 4 g Salz

##### Für den Teig

- 328 g Vorteig (siehe oben)
- 500 g Weizenmehl Type 812
- 210 g Roggenmehl Type 1150
- 200 g Sauerteig (z.B. Natursauerteig aus dem Handel oder vom Bäcker des Vertrauens)
- 400 g Wasser
- 18 g Salz
- 10 g Hefe
- 150 g Walnuskerne

zusätzlich:

- 100 g Senf (z.B. mittelscharf)
- 100 g Sonnenblumenkerne



Für den Vorteig Mehl, Wasser, Hefe und Salz in eine Teigschüssel geben und 10 Minuten mit der Küchenmaschine langsam kneten. Dann 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Anschließend den Teig in der Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Die Walnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten rösten. Dann herausnehmen und leicht hacken.

Den gereiften Vorteig mit Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Wasser, Hefe und Salz in den Kessel der Teigknetmaschine geben und den Teig 10 Minuten langsam, dann ca. 3 Minuten schnell kneten, bis er schön glatt ist. Die Walnüsse zugeben und rasch unterkneten. Den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Jedes Teigstück oben auf der glatten Seite, der sogenannte Schluss ist also unten, mit einem Backpinsel mit Senf bestreichen, dann in Sonnenblumenkerne wälzen.

Mit einem Brot-Einteiler ein Muster eindrücken. Die Brote mit Frischhaltefolie abgedeckt auf das Doppelte Ihres Volumens reifen lassen.

In der Zwischenzeit den

Backofen mit Backstein auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die gereiften Brote mit dem sogenannten Schluss nach unten auf den Backstein setzen. Backofentemperatur auf 190 Grad herunterschalten und die Brote ca. 40 Minuten backen.

