

Rezept

Haselnussbrot mit ganzen Haselnüssen

Ein Rezept von Haselnussbrot mit ganzen Haselnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Roggenmehl Type 997	300 g Weizenmehl Type 550
70 g Roggen-Sauerteig	1/2 Würfel ½ Würfel Hefe (20 g)
125 g Haselnusskerne	2 EL Gerstenmalzextrakt (Biomarkt, Reformhaus)
1 1/2 TL 1 ½ TL Salz	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (750 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Beide Mehle in eine Schüssel füllen, Mulde eindrücken. Sauerteig und 300 ml warmes Wasser in die Mulde geben. Hefe einbröckeln und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 6 Std. warm ruhen lassen.
2. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen. Mit Gerstenmalz und Salz unter den Teig mischen, gut kneten. Mit Mehl bestreuen und zu einer Rolle formen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit feuchtem Tuch abdecken und ca. 45 Min. gehen lassen, bis die Teigrolle fast doppelt so dick geworden ist.
3. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen, Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Die Hitze auf 180° (Umluft 160°) reduzieren, das Brot kräftig mit Wasser besprühen und 45 Min. backen. Zwischendurch ab und zu mit Wasser besprühen.