

Rezept

## Walnussbrot - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Walnussbrot - Rezept für den Brotbackautomat, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>60 g</b> Walnusskerne	<b>1 TL</b> Salz
<b>3 EL</b> Walnussöl	<b>320 g</b> Weizenmehl Type 1050
<b>110 g</b> Roggenmehl Type 997	<b>50 g</b> Sauerteigpulver
<b>1 TL</b> Trockenhefe	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BROT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

### Zubereitung

1. Die Walnüsse hacken. 350 ml Wasser sowie die restlichen Zutaten bis auf die Walnüsse in der Reihenfolge in die Backform geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.
- 
2. Die gehackten Walnüsse nach 30 Min. bzw. nach dem Signalton dazugeben.