Rezept

Walnussbrot - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Walnussbrot - Rezept für den Brotbackautomat, am 17.05.2025

Zutaten

- **60 g** Walnusskerne
- **3 EL** Walnussöl
- **110 g** Roggenmehl Type 997
- **1 TL** Trockenhefe
- **1 TL** Salz
- **320 g** Weizenmehl Type 1050
- **50 g** Sauerteigpulver

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.