

Zutaten:

50g Sonnenblumenkerne
100g Haselnüsse, gehackt
50g Pistazien
300g Weizenmehl (Type 550)
200g Dinkelmehl (Type 550)
1 Würfel (42g) Frischhefe
1 TL Salz
1 EL Honig
100ml Milch, lauwarm
2 Becher Naturjoghurt (a 150g)

Zubereitung:

Die Sonnenblumenkerne mit den Haselnüssen anrösten und abkühlen lassen. Danach die Pistazien, das Mehl und das Salz zufügen und alles miteinander vermengen. Die Frischhefe und den Honig in der Milch auflösen, 10 Minuten stehen lassen. Anschließend zusammen mit dem Naturjoghurt in das Mehl-Nuss-Gemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 1-1,5 Stunden gehen lassen. Anschließend den Teig nochmals kräftig durchkneten und einen Brotlaib formen, erneut ca. 30 Minuten gehen lassen. Das ausreichend gegangene Brot auf den vorgeheizten Brotbackstein geben. Nach 10-15 Minuten die Backtemperatur reduzieren und das Brot fertig backen.

Tipp: Eine weitere geschmackliche Variante erhalten Sie, wenn die Haselnüsse zur Hälfte oder ganz durch gehackte Walnuskerne ersetzt werden. Die Walnuskerne werden wie die Haselnüsse geröstet.

Einschubhöhe des Brotbacksteins:

Vorheizen: Ober-/Unterhitze bei 240°C

Anbacken: Ober-/Unterhitze bei 240°C ca. 10-15 Minuten

Fertig backen: Ober-/Unterhitze bei 200°C ca. 35-45 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf