

# Dinkel-Nussbrot

Das mit Vollkornmehl gebackene Dinkel-Nussbrot passt zur jeder Jause.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



Foto: Butaris

## Zutaten

500 g	Dinkelvollkornmehl
200 ml	Milch
1 Würfel	Germ (frisch)
1 TL	<a href="#">Honig</a>
6 EL	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (gross)
120 g	Walnüsse
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a> (grob gemahlen)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a> (grob gemahlen)

## Zubereitung

1. Für das einfache Dinkel-Nussbrot in einer Schüssel Hefe zerbröseln und mit der warmen Milch verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Dinkelmehl, Ei, Honig und 2 EL Butter

hinzufügen und zu einem weichen Teig kneten. Den Dinkelteig zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit 4 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und den geschnittenen Zwiebel mit den fein geschnittenen Salbeiblättern anschwitzen. Die grob gehackten Nüsse dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen.
3. Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen, und zirka 1 cm dick ausrollen. Ausgerollten Teig mit der Nussmasse bestreuen und einrollen. Dabei es besser wenn die Nussmasse noch warm temperiert ist, da der Teig dann besser aufgeht. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Die beiden Brotwecken auf ein Backblech legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Im Backofen bei 200 Grad zirka 15 Minuten backen.

## **Tipp**

Ein aromatischer Käse und Oliven schmecken besonders gut zum Dinkel-Nussbrot.