

DER STANDARD

RONDO



Es wird scho glei ...

Unser Festtagsmenü für Spätentschlossene



Walnussbrot leicht gemacht:
Weihnachtlich wird es, wenn
man den Teig in Sternform
aussticht.



Brot

WEIHNACHTLICHES RATZ-FATZ-BROT

ZUTATEN für 4-6 Personen
Arbeitszeit 15 Min.

500 g Dinkel- oder Weizenmehl glatt (Typ 700),
1 P. Trockengerm, 1-2 TL Salz, 1 EL Kristallzucker
oder Granatapfelsirup, 3 EL Olivenöl,
3-4 EL grob gehackte oder zerbröselte Walnüsse
*

ZUBEREITUNG

Mehl mit Germ, Salz, Zucker und Walnüssen in einer
größeren Schüssel mit einem Kochlöffel gut vermengen.

Dann 3 EL Öl, falls vorhanden Granatapfelsirup und
ca. 250 ml lauwarmes (Badewassertemperatur) Wasser
dazugeben und verrühren.

Das Ziel ist eine saftige, kompakte Teigkugel. Ist der

Teig zu saftig und er klebt noch am Kochlöffel oder an
den Fingern, einfach etwas Mehl dazugeben.

In der Schüssel mit den Händen zu einer schönen
Teigkugel kneten oder auf der Arbeitsfläche mit den
Handballen langziehen und kneten, bis eine kompakte
Teigkugel entstanden ist, die nicht mehr klebt.

Am besten über Nacht in einem kühlen Raum wie dem
Keller oder im Kühlschrank mit einem Geschirrtuch
abgedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag bei
Zimmertemperatur nochmals 1-2 Stunden gehen
lassen.

Nochmals zusammenschlagen, 1 cm dick ausrollen
und Formen ausstechen oder zu kleinen Striezel
formen und im Backofen bei 200 °C je nach Größe und
Dicke ca. 15-25 Minuten backen lassen. Wenn man
draufklopft, sollte sich der Teig hohl anhören.