



# DINKEL-MOST-BROT MIT NÜSSEN

für 4 Personen, zubereiten: ca. 30 Minuten  
kühl stellen: über Nacht, aufgehen lassen: ca. 3 Std.  
backen: ca. 45 Minuten

Brühstück  
1,5 dl Wasser  
150 g dunkles Dinkelmehl

Teig  
500 g dunkles Dinkelmehl  
100 g Baumnüsse,  
in Stücken, geröstet  
wenig Piment  
2 TL Salz  
15 g Hefe, zerbröckelt  
3 dl Süssmost

1 **Brühstück:** Wasser aufkochen, Mehl im Sturz beifügen, zu einem homogenen Klumpen rühren, auskühlen lassen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 **Teig:** Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Brühstück in kleine Stücke zupfen und beifügen. Nur kurz zu einem glatten, feuchten Teig kneten. Zugedeckt 2–3 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

3 **Vorbereiten:** Ein Backpapier zu einer Rondelle ausschneiden (ca. 30 cm Ø), zerknüllen. Papier in den Bratopf legen, Teig ohne nochmals zu kneten in den Topf geben. Deckel aufsetzen.

4 **Backen:** Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 30 Min. backen. Deckel entfernen, ca. 15 Min. fertigbacken. Brot herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Rezepte mit praktischer Einkaufsliste:  
[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

  
**BIOSUISSE**

**Mahler & Co.**  
FEINE BIOWAREN SEIT 1963