

Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

## Nussbrot

### Fertigbackmischung

## Herzhaftes Weizenmischbrot mit ganzen Haselnüssen

### 1000 g und 2500 g netto

Die unten angegebenen Zutaten mit dem Knethaken des Küchenmixers 5 Minuten im 2. Gang durchkneten und anschließend im zugedeckten Gefäß ca. 20 Minuten gehen lassen. Teig nochmals durchschlagen, zu einer Rolle formen entweder in einer Kastenform legen, oder in einem bemehlten Brotkorb legen. Wiederum 45 Minuten zugedeckt gehen lassen. Brot vorsichtig aus dem Korb auf ein Backblech legen und schräg einschneiden. Bei Kastenform längs, ca. 4cm einschneiden. Danach Teig im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten garen.

Heißlufttherd: bei 230°C beginnen, nach 20 Minuten auf 200°C absinken lassen.

Elektroherd: mittlere Schiene 240°C danach auf 210°C absinken lassen. Tipp: Zur Dampfbildung empfiehlt es sich, ein Gefäß mit Wasser in den Ofen zu stellen.

Mischung	Wasser	frische Hefe	Fett
500 g	275 ml	20 g	20 g
1000 g	550 ml	35 g	40 g

Zutaten: Weizenmehl, **Roggenmehl**, 14,3% Haselnüsse, Roggensauer (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), jod. Salz, **Sesam**, Kartoffelflocken, Emulgator: E481, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

**Kann Spuren von: Ei, Soja, Sellerie, Senf und Sulfid enthalten.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
<b>Energie</b>	1523 kJ (364 kcal)
<b>Fett</b>	11,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	56,0 g
davon Zucker	2,7 g
<b>Eiweiß</b>	11,3 g
<b>Salz</b>	2,2 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.