

**Nussbrot** 1 langes Brot (750 g Weizen, 3 g Hefe)

750 g Weizen →	fein mahlen, in eine Rührschüssel geben,
30 g Sonnenblumen 9 g Leinsamen 12 g Salz	unter das Mehl mischen
465 g kaltes Wasser 3 g Hefe	Hefe im Wasser, auflösen, zum Mehl geben, etwas vermischen,
30 g Obstessig →	zufügen, gut kneten bis der Teig glatt und geschmeidig ist (mit der Maschine etwa 10 min),
30 g Walnüsse →	kurz unterkneten, dass sie möglichst wenig zerfallen, Teig zudecken, gehen lassen bis er sich verdoppelt hat, das dauert etwa 4h - 6h

Ausformen:

Backofen auf 250°C vorheizen,  
  
auf ein Blech eine Dauerbackfolie legen,  
Teig zuerst rundwirken,  
dann zu einem länglichen Laib formen, auf das Blech legen,  
45 min bis 60 min gehen lassen,  
  
mit Wasser bestreichen oder besprühen,  
einige Mal schräg mit einem Zackenmesser einschneiden,  
möglichst weit nach unten, dass es nicht einreißt.

Backen:

Bei 250°C 15-20 min je nach Backofen backen,  
dann noch 45 min bei 190 - 200° C im Ofen lassen,  
auf einem Gitter auskühlen.