



WALNUSSBROT

ZUTATEN

250 ml handwarmes Wasser
5 TL Sonnenblumenöl
1½ TL Walnussöl
1½ TL Basilikum in Öl, abgetropft
350 g Weizenmehl Type 550
2½ EL Magermilchpulver
1½ TL Majoran
1½ TL Thymian
1½ TL Salz
2¼ EL Zucker
1¼ TL Trockenbackhefe
70 g Walnüsse, gehackt, plus etwas mehr zum Garnieren

1 Das Wasser in die Brotform gießen. Sonnenblumen- und Walnussöl und Basilikum zugeben.

2 Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen und mit Magermilchpulver und Kräutern bestreuen. Salz und Zucker in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

3 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm

„Normal“, mittlere Bräunung, wählen und den Brotbackautomaten starten. Wenn der Signalton für die Zugabe weiterer Zutaten ertönt, oder 5 Minuten vor dem Ende der Knetphase, die gehackten Walnüsse zufügen.

4 Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten. Die Brotform herausnehmen, das fertige Brot auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Walnusshälften garnieren.

