

Rezepte, gekocht und gebacken in der Casa Las almas

Milchweißbrot mit Pekannüsse **Zutaten**



Weizenmehl Typ 405	250 g
Vollkornweizenmehl	200 g
Weizenkraftmehl Typ 550	150 g
Wasser lauwarm	150 ml
Milch lauwarm	200 ml
Sonnenblumenöl	3 Esslöffel
Trockenhefe	1 Päckchen
Salz	1,5 Teelöffel
Zucker	2 Teelöffel
Pekannüsse grob gemahlen	100 g

Zubereitung

1. Das Mehl mit Hefe, Zucker, Salz gut vermengen. Danach die Milch, das Wasser und das Sonnenblumenöl dazugeben und zu einen Teig kneten. Nach und nach die Pekannüsse mit einkneten. Den Teig abgedeckt, mit einem Tuch für zirka 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche so lange kräftig durchkneten bis das Mehl auf der Arbeitsfläche aufgearbeitet ist und der Teig homogen und zäh ist.
3. Nun den Teig in die gewünschte Form bringen. Die Oberfläche etwas einmehlen (nicht zu viel) und die Oberfläche des geformten Teigs z.B. kreuzweise, nicht zu tief einschneiden.
4. Nun den geformten Teig, abgedeckt mit einem angefeuchteten Tuch, nochmals an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.
5. Zum Ende der Gehzeit die Backröhre auf 230°C vorheizen. Das Brot nun auf der mittleren Schiene für 30 Minuten backen. Die Temperatur und Zeit kann je nach Backröhre etwas variieren.

Alternative Teigherstellung im Backautomat

Alternativ kann der Teig auch im Backautomat hergestellt werden. So machen wir es bei Hefeteig. (optimale Knet- und Gehzeiten) Hierzu die jeweilige Bedienungsanleitung des Backautomaten beachten. Ab Punkt 2 bleiben die Schritte wie beschrieben.

Viel Freude beim Backen, und bon provecho