

Knusperbrot



BACKZEIT
(MIN)

55

ZUTATEN

500g Weizenmehl (550)
½ Hefewürfel (21g)
5g Salz
50g Zucker
300g lauwarmes Wasser
50g Butter
75g Rosinen
75g gehackte Mandeln
75g gehackte Walnusskerne

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in dem Wasser mit dem Zucker auflösen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und gründlich verkneten (lassen).
2. Den Teig abgedeckt eine Stunde lang in der 2 Liter-Edelstahlschüssel gehen lassen. Danach auf die bemehlte Backunterlage geben und ca. 12 -15 mal falten, damit im Teig eine Spannung entstehen kann.
3. Den Teig in den Ofenmeister geben, einschneiden und bemehlen. Anschließend den Deckel drauflegen und in den kalten Ofen stellen. Bei 250°C das Brot für 55 Minuten mit Deckel backen.
4. Nach dem Backen 5 -10 Minuten warten, dann das Brot aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Weitere leckere Rezepte findet ihr auf www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

