Schnelles Brot-Rezept mit Apfel und Walnüssen

Zeit gesamt
1h 55min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Walnusskerne	150 g
Wasser	200 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 TL
Dinkelmehl, Type 630	650 g
Salz	1 TL
Öl	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Äpfel waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In den Mixbehälter Äpfel und Walnüsse geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.

2. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixbehälter geben und 2 Min./Stufe 2/37 °C verrühren. Äpfel, Walnüsse, Mehl, 1 TL Salz und Öl zugeben und 2 Min./Knetstufe verrühren. Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.

3. Eine Kastenform einfetten und Brotteig hineingeben. Brot für ca. 15 Min. bei 220 °C backen. Danach Ofen auf 180 °C reduzieren und Brot ca. 40–45 Min. backen.

4. Brot mit Apfel und Walnüssen auf einem Gitter abkühlen lassen, aus der Form lösen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3585 kcal
Kohlenhydrate	524 g
Eiweiß	119 g
Ballaststoffe	45 g
Fette	116 g