



Walnussbrot

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Salz	17 g
Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	50 ml
Dinkelmehl, Type 630	500 g
Walnusskerne	200 g
Eier	1 St.
Muskatnuss, gemahlen	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm

1. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 25 Min. weich garen.
2. Inzwischen in einer Schüssel Hefe und lauwarmes Wasser verrühren und ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Anschließend in einer Schüssel Mehl mit Hefewasser verkneten und zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Eine Pfanne fettfrei auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Walnüsse ca. 2–3 Min. anrösten. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken.
4. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln in eine Schüssel pressen. Salz, Ei, Muskat, Pfeffer und Walnüsse dazugeben und verrühren. Kartoffelmasse zum Hefeteig geben, verkneten und weitere ca. 30 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig in eine Kastenform füllen und weitere ca. 10 Min. gehen lassen. Walnussbrot im Ofen ca. 20 Min. in der Form backen. Danach aus der Form nehmen und nochmals ca. 20 Min. backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	861 kcal
Kohlenhydrate	111 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	33 g