



# Hier und heute

## **Apfel-Zimt-Brot mit Walnüssen**

Bäckerin Sophie Hinkel macht ein Sauerteigbrot mit Apfel, Zimt und Walnüssen. Das Besondere an diesem Brot: Der Grundteig bleibt immer derselbe und die Zutaten können individuell angepasst werden.

## **Rezept**

### **Apfel-Zimt-Brot mit Walnüssen**

#### **Zutaten**

##### **Sauerteig**

- 25 g Anstellgut
- 105 g Roggenmehl
- 70 ml Wasser

##### **Quellstück**

- 80 g Walnüsse
- 210 g geraspelter Apfel
- 0,5 TL Zimt
- 70 ml Wasser

##### **Teig**

- 155 g Dinkelvollkornmehl
- 155 g Dinkelmehl (Type 630)
- 175 g Grundsauerteig
- 360 g Quellstück
- 130 ml Wasser
- 12 g Salz
- 21 g Hefe (frisch)

#### **Zubereitung**

Am Vortag alle Zutaten für den Grundsauerteig vermischen und bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen.

Für das Quellstück alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Für den Teig alle Zutaten samt Wasser (auch das Wasser aus dem Quellstück) in einer Küchenmaschine oder mit dem Handmixer langsam vermengen, bis eine homogene Masse entsteht und dann 7 Minuten gut durchkneten.

Den Teig für circa 20 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig rundwirken und anschließend länglich formen und in eine geölte Kastenform geben.

Das Brot mit Wasser bestreichen für 30 Minuten stehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 240°C aufheizen.

Bevor das Brot in den Ofen kommt, tief in der Mitte einschneiden (mit Messer oder Schere). Einen guten Schuss Wasser in den Ofen gießen und das Brot einschieben.

Nach circa 3 Minuten den Wasserdampf wieder entweichen lassen, die Temperatur auf 220°C reduzieren und das Brot für circa 55 Minuten backen.