



Mini-Nuss-Kastenbrot

Zutaten für

- » 4 Zweige Thymian
- » 75 g Walnusskerne
- » 20 g frische Hefe
- » 1 Prise Zucker
- » 300 g Mehl
- » 2 TL Salz
- » ½ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- » Öl für die Form

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche den Thymian und schüttele ihn trocken.

2. Streife die Blättchen von den Stielen.

3. Zerkrümle die Walnusskerne in kleinere Stücke.

4. Krümle die Hefe und löse sie mit Zucker in 225 ml lauwarmem Wasser auf.

5. Mische Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel.

Zubereitung

1. Vermenge die Hefe-Wasser-Mischung mit der Mehlmischung und knete alles gründlich zu einem glatten Teig.

2. Arbeite den Thymian und die Nüsse unter den Teig.

3. Pinsle eine 18 cm lange Kastenform mit Öl ein.

4. Fülle den Teig in die Form und verteile ihn gleichmäßig.

5. Lass den Teig etwa 1 Stunde zugedeckt gehen.

6. Heize den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vor.

7. Backe das Brot etwa 1 Stunde und besprühe es zwischendurch mit etwas Wasser.

8. Lass das Brot abkühlen und serviere es frisch.