



Walnussring



Zubereitungszeit:
25 Minuten

Zubereitung:

1. Das Weizenmehl Type 1050 leicht rösten, bis es eine hellbraune Farbe annimmt.
2. Die Walnüsse bei 180° Grad für ca. 15 min oder alternativ in einer Pfanne ohne Öl bei niedriger Hitze rösten.
3. Aus dem Weizenvollkornmehl, dem gerösteten Weizenmehl, Weizenmehl 550 und dem Roggenmehl mit dem Wasser eine Autolyse machen, also alle genannten Zutaten nur kurz vermischen, bis diese gebunden sind. Danach für 1 Stunde in der Teigschüssel quellen lassen.
4. Anschließend die restlichen Zutaten bis auf die Walnüsse dazu geben und daraus einen weichen, aber plastischen Teig kneten - 10 min langsam und 3 min schnell. Danach noch einmal 25 g Wasser begeben und kurz unterlaufen lassen. Ganz zum Schluss die Walnüsse hinzufügen und nur noch einmal kurz durchkneten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und über Nacht im Kühlschrank lagern. Mit Folie abdecken.
5. Am Folgetag den Teig aus dem Kühlschrank holen und bei Raumtemperatur für ca. 1 Stunde temperieren lassen. Danach den Teig auf eine mit Weizenschrot gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen; leicht und vorsichtig in die Länge ziehen. Den Teig an beiden Enden packen und in die jeweilig gegengesetzte Richtung verzwirbeln, anschließend einen Ring daraus formen.
6. Den Teig für eine weitere Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann bei 240 °C direkt auf den Backstein geben. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, setzt das Brot auf ein Backpapier und lässt es dann auf den Stein rutschen. Nach ca. 10 min. Backzeit die Temperatur auf 210°C reduzieren und für etwa 20-25 min. fertig backen.

Zutaten für 1 Portionen :

- 50 g Weizenvollkornmehl
- 60 g Weizenmehl Type 1050, geröstet
- 175 g Weizenmehl Type 550
- 30 g Roggenmehl Type 1150
- 5 g Hefe
- 7 g Salz
- 8 g Apfelessig
- 230 g Wasser
- 60 g kalifornische Walnüsse
- 25 g Wasser

Außerdem

- Teigfolie
- Backpapier
- Backstein
- grober Schrot zum Bestreuen