

# Nussbrot Avellino

- Sonntag, November 08, 2009

<https://ketex.de/blog/nussbrot-avellino/>

*Als ich zum ersten Mal dieses Rezept gelesen habe, machte mich das Überbrühen der Nüsse und auch das Einlegen der Walnüsse in Rum stutzig. Nach 12 Stunden war von dem Wasser nichts mehr zu sehen, und der Rum war vollständig verschwunden. Bisher hatte ich immer gedacht, dass Nüsse keine Flüssigkeit aufnehmen könnten. So täuscht man sich! Das Grundrezept ist mein [Roggenmischbrot mit Sauerteig und Vorteig \(60/40\)](#) aus meinem Blog hier.*

*Das Aroma und der Geschmack dieses Nussbrotes ist ganz hervorragend und passt sehr gut zu süßem, aber auch zu herzhaftem Belag.*

## 1. Sauerteig

- 205 g [Roggenmehl 1150](#)
- 205 g Wasser
- 20 g [Roggen-ASG](#)

Bei Zimmertemperatur (besser wären 26°) 16 Std. reifen lassen.

## 2. Vorteig

- 265 g [Weizenmehl 1050](#)
- 250 g Wasser
- 3 g Hefe

Bei Zimmertemperatur 2 Std. anspringen lassen und dann für 14 Std. in den Kühlschrank (5°) stellen.

## 3. Nuss-Quellstücke

- 100 g Haselnüsse
- 35 g warmes Wasser

Die Nüsse anrösten und mit dem Wasser übergießen.

- 90 g Walnussbruch
- 45 g (= 3 EL) Rum

Die Nüsse leicht anrösten und mit dem Rum übergießen.

Beide Quellstücke über Nacht stehen lassen.

## 4. Hauptteig

(ergibt 2 kleine Brote)

- Sauerteig
- Vorteig
- 200 g [Roggenmehl 1150](#)
- 15 g Salz
- 10 g Hefe (wer mag)
- Nuss-Quellstücke

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 5. Zubereitung

Alle Zutaten ohne die Nüsse 5 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Dann die Nüsse vorsichtig unterkneten. Teigruhe 30 Minuten. Dann den Teig rundwirken und 2 Teile abwiegen. Nochmals rundwirken und in 2 [Gärkörbe für 750 g-Brote](#) geben. Gare ca. 50-60 Minuten. Den Ofen auf 250° aufheizen. Einschießen und kräftig schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf abziehen lassen und auf 180° herunterschalten. In weiteren 25 Minuten fertigbacken.

---