

# Schweizer Nussbrot aus dem Thermomix

- Samstag, November 10, 2018

<https://ketex.de/blog/schweizer-nussbrot-aus-dem-thermomix/>

*Nachdem uns schon das [Pane alle mandorle](#) so gut geschmeckt hat, habe ich nun eine Version mit Ruchmehl und Walnüssen ausprobiert. Als drittes Brot in Folge habe ich wieder meine schöne [Ankarsrum](#) geschont und stattdessen den Thermomix bemüht. Er arbeitet zwar nicht ganz so gut wie die „richtige“ Knetmaschine, bringt aber dennoch passable Ergebnisse zu Stande. Und da wir gerade den [gusseisernen Topf](#) in den Shop aufnehmen, habe ich dieses Brot ebenfalls im Topf gebacken. Außerdem habe ich auf Hefe verzichtet und lediglich Lievito Madre benutzt. Diesen werden wir möglicherweise ebenfalls in den Shop aufnehmen.*

*Viel Spaß beim Nachbacken!*

## 1. Lievito madre (LM)

Normal

0

21

false

false

false

DE

X-NONE

X-NONE

```
/* Style Definitions */  
table.MsoNormalTable  
{mso-style-name:"Normale Tabelle";  
mso-tstyle-rowband-size:0;  
mso-tstyle-colband-size:0;  
mso-style-noshow:yes;  
mso-style-priority:99;  
mso-style-parent:"";
```

mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;  
mso-para-margin:0cm;  
mso-para-margin-bottom:.0001pt;  
mso-pagination:widow-orphan;  
font-size:10.0pt;  
font-family:"Times New Roman",serif;  
mso-fareast-language:EN-US;}

LM ist ein fester Weizensauerteig (TA 150), den man direkt aus dem Kühlschrank in den Teig geben kann. Ich habe immer ausreichend LM zum Brotbacken im Kühlschrank.

Wenn man dies nicht hat:

[hier](#) eine ausführliche Anleitung

und [hier](#) eine Anleitung, wenn es schneller gehen soll.

## 2. Hauptteig

- 200 g Livieto Madre (direkt aus dem Kühlschrank)
- 400 g [Ruchmehl](#)
- 200 g [Roggenmehl Type 1150](#)
- 100 g Walnüsse
- 420 g Wasser
- 20 g Salz
- 10 g [enzyminkatives flüssiges Backmalz](#)

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten in die Mischschüssel geben und anschließend für 3 Minuten im Thermomix auf Teigstufe kneten. Wer keinen Thermomix hat, knetet von Hand oder in der [Küchenmaschine](#) für mindestens 8 Minuten.

Danach den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) geben und für 8 Stunden ruhen lassen. Zwischendurch [dehnen und falten](#). Nach der Stockgare auf einem [Teigbearbeitungstuch](#) rundwirken und danach in ein rundes [Gärkörbchen](#) geben. Das Brot z.B. mit einem [Leinentuch](#) abdecken. In der Zwischenzeit den Backofen mit dem Topf auf 250 Grad vorheizen. Die anschließende Stückgare dauert etwa eine Stunde. Mit dem [Fingertest](#) prüfen, wann die Zeit reif ist für den Ofen.

Nach der Gare stürzt man den Teigling auf den [Schießer](#) und lässt ihn vorsichtig in den [Topf](#) gleiten. Ich schneide normalerweise nicht ein. Man kann den Teigling auch mit einem Backpapier in den Topf geben. Oder man nimmt gleich eine [Backglocke](#).

Der Topf mit dem Brot wird bei 250 Grad eingeschoben. Nach 15 Minuten den Ofen auf 180°

herunterstellen und noch 45 Minuten weiterbacken. Nach der halben Backzeit den Topfdeckel abnehmen, in der letzten Viertelstunde den Teigling beobachten, damit das Brot nicht zu dunkel wird.

Nach Ende der Backzeit das Brot aus dem Ofen holen und den Klopfest machen. Es sollte schön hohl klingen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

---

-