

Nussknackerbrot

- Donnerstag, November 05, 2020

<https://ketex.de/blog/nussknackerbrot/>

Zurück

Weiter

Dieses Nussknackerbrot-Rezept stammt von Herrn Stefan Sengpiel, wobei wir uns an dieser Stelle herzlich dafür bei Ihm bedanken.

Er schrieb: ""Dieser Tage fiel mir auf, dass ich schon lange kein Pollerbrot mehr gebacken hatte. Ich suchte das Rezept heraus, wegen dem ich die Form überhaupt erst gekauft hatte. Obwohl ich zwischenzeitlich sämtliche anderen Rezepte aus dem Blog nachgebacken hatte, halte ich das Nussknackerbrot für eine ebenfalls sehr lohnende Variante."

1. Sauerteig

- 2 g Frischhefe
- 85 g Wasser
- 115 g [Weizenmehl 550](#)

Die Hefe im Wasser auflösen, zum Mehl geben und alles vermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

2. Quellstück

- 90 g Cashewkerne
- 90 g Walnusskerne
- 180 g Haselnusskerne (davon 50 g ganz lassen, den Rest hacken)
- 215 g warmes Wasser (ca. 60°)

Die trockenen Zutaten mischen, mit Wasser übergießen und 12 Stunden abgedeckt quellen lassen.

3. Hauptteig

- Vorteig
- Quellstück (freies Wasser abschütten, ggfs. auffangen und als Teil des Schüttwassers verwenden)
- 110 g [feines Roggenschrot](#)
- 250 g [Weizenmehl 1050](#)
- 18 g Salz
- 14 g frische Hefe
- 17 g Walnussöl
- 280 g kaltes Wasser
- 85 g Haselnüsse, gehobelt

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Die Teigmenge dieses Rezeptes ist bemessen für die [3er-Pollerform](#).

Das Roggenschrot stellt man am besten am Backtag her, es geht aber auch bereits fertig (fein) geschrotene Ware.

Für den Hauptteig Roggenschrot, Mehl, Salz, Hefe, Öl, Wasser, den Vorteig und das Quellstück ca. 16 Minuten zu einem weichen, recht klebrigen Teig kneten. Aus geschmacklichen Gründen empfehle ich, Walnussöl nicht durch andere Öle zu ersetzen. Je nach Vorliebe wählt man unter zwei Varianten: Entweder man ersetzt einen Teil des Schüttwassers durch das Restwasser aus dem Quellstück oder man schüttet das Restwasser weg (es werden etwa ca. 40 g sein). Im ersten Fall wird das Brot aromatischer, die Farbe des Brotes tendiert aber leicht ins Graue, im zweiten Fall behält das Brot eine etwas schönere Farbe. Ca. 50 Minuten ruhen lassen. Pollerform mit Öl auspinseln oder mit Trennspray aussprühen.

Nach der Teigruhe den Teig in drei Portionen teilen und diese auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit der Teigkarte zu Zylindern formen, die bequem in die Form passen. Mit Wasser bestreichen und in den Haselnussblättchen wälzen. In die Dosen der Pollerform setzen, leicht eindrücken und 30 bis 40 Minuten abgedeckt zur Gare stellen. Den Backofen auf 240° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Form in den Ofen stellen und ca. 10 Minuten mit Schwaden anbacken. Die Temperatur auf 210° reduzieren, in weiteren 35 bis 40 Minuten fertig backen (Kerntemperatur ab 92°C). Herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Hinweis: Häufig sind keine Haselnussblättchen zu erhalten. Dann Mandelblättchen in einer Pfanne leicht Farbe annehmen lassen und stattdessen verwenden.

An diesem Rezept aus meinen Anfängerjahren stört mich die doch etwas große Hefemenge, die erforderlich ist, dem Teig einen ausreichenden Trieb zu verpassen. Dennoch: Es wird ein gutes und sehr schmackhaftes Brot. Wer hat, dem empfehle ich allerdings die alternative [Variante mit Lievito Madre](#).

