

# Walnuss-Malz-Brötchen

- Samstag, März 16, 2013

<https://ketex.de/blog/walnuss-malz-brotchen/>

*In einem dänischen Koch- und Backbuch "lief" mir dieses Rezept über den Weg. Ich musste in Ermangelung von dunklem Malzsirup das Rezept so umschreiben, dass es jeder nachbacken kann, denn die sonstigen Zutaten gibt es - bis auf das Walnussöl - überall leicht zu kaufen.*

*Gereizt hat mich an diesem Rezept auch, dass die Brötchen nach ca. 3 Stunden fertig sind. Unglaublich aber ist der Geschmack. Ich kann auch hier nur wieder sagen: unbedingt nachbacken.*

## 1. Hauptteig

- 375 g Wasser
- 190 g Buttermilch
- 20 g Frischhefe
- 25 g Walnussöl
- 30 g [Roggenmalz \(Färbemalz\)](#)
- 30 g (= 2 EL) [flüssiges Backmalz](#)
- 20 g brauner Zucker
- 25 g Salz
- 95 g Walnussbruch
- 85 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 275 g Seminola de grano duro (Hartweizengriess fein)
- 500 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)

Zubereitung

Zubereitung

## 2. Zubereitung

Die Hefe und das flüssige Backmalz in dem Wasser auflösen. Dann alle Zutaten (bis auf das Salz und den Walnussbruch) in die Schüssel geben und in der [Küchenmaschine](#) so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst (bei mir waren es in der [Alpha](#) 12 Minuten). Dann das Salz und die Walnüsse zugeben und nochmals 3 Minuten kneten, bis alles gut vermischt ist.

Danach den Teig rundwirken und in eine leicht geölte [Teigwanne](#) (oder große Lock&Lock-Dose) abgedeckt für 2 Stunden schön warm stellen (ich hatte den Teig im [Gärschrank](#) bei 26°).

Den Teig nach dieser Zeit auf eine fein mit Hartweizengriess bestreute Arbeitsplatte kippen. Er rutscht ganz hervorragend aus der geölte Wanne. Nun den Teig zu einem Rechteck von 1 cm Stärke ausrollen. Mit dem [Teigabstecher](#) jeweils Quadrate von 6-8 cm Kantenlänge abstechen, mit Hartweizengriess bestreuen und auf ein [Lochblech](#) geben.

Nochmals für 45 Minuten zur Gare stellen. Dann mit Schwaden bei 230-250 ° (je nach Ofen) in 15 Minuten fertig backen. Den Schwaden nach 10 Minuten wieder durch Öffnen der Ofentür abziehen

lassen.

---

-