

Schoko-Nuss-Brötli

- Freitag, Oktober 28, 2016

<https://ketex.de/blog/schoko-nuss-broetli/>

Die "Wildbakers" (Johannes Hirth und Jörg Schmid) inspirieren mich öfters, ein Rezept von ihnen auszuprobieren und manchmal etwas abzuwandeln.

Es ist fast schon ein vorweihnachtliches Rezept, und der besondere Clou dabei ist die gemahlene Muskatblüte (Macis). Sie gibt dem Brot - zusammen mit den übrigen Zutaten - einen unvergleichlichen Geschmack. Es geht schon fast in Richtung Stollen oder Früchtebrot.

Sehr lecker zum Kaffee, auch weil es nicht so süß schmeckt. Viel Spaß bei Nachbacken und Ausprobieren!

1. Zutaten für 2 Kastenbrote in 750g-Formen

- 540 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 250 g kalte Milch
- 80 g Nussmischung (gehackt)
- 80 g Zartbitter-Schokoladentropfen
- 80 g Butter
- 60 g Zucker
- 8 g Salz
- 15 g Frischhefe
- 1 Prise Macis (gemahlene Muskatblüte)
- 2 Eigelb
- abgeriebene Schale von 1 BIO-Zitrone
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Zubereitung

2. Zubereitung

Die Nussmischung in der Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duftet.

Alle Zutaten ohne die Nussmischung und die Schokoladentropfen ca. 10 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Dann die Nussmischung und die Schokoladentropfen unterlaufen lassen, nur ca. 1-2 Minuten verkneten. Anschließend den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig in 2 gleich große Stücke teilen und erst schön rund- und dann langwirken. In jeweils eine gut gebutterte [Kastenform für 750-g-Brote](#) geben und für 1-1,5 Stunden zur Gare stellen.

Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Die Brote mit verquirltem Ei bestreichen und 3-mal längs mit dem [Bäckermesser](#) einschneiden. Mit Dampf in den Ofen geben und in 35 Minuten schön goldbraun ausbacken.

Die Brote herausnehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

