Rezept für 8 Personen

Walnussbrot & Kräuterbutter

250 g Weizenmehl	Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe und
250 g Vollkorn-Weizenmehl	Zucker hinein geben, Salz auf den Mehlrand streuen, grob gehackte
4 g Hefe	Walnüsse zugeben un mit lauwarmen Wasser übergiessen und verrühren.
100 g Walnüsse	Über Nacht abgedeckt gehen lassen und dann 2 x kneten und jeweils
350 ml Wasser	40 Min. gehen lassen.
1 TL Zucker	Dann abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im
2 TL Salz	Backofen, 230°C. Heissluft, 20-25 Minuten backen.
150 g Butter	Zimmerwarme Butter mit den Kräuter mixen und mit Salz & Pfeffer
Frische Kräuter	abschmecken.
Salz & Pfeffer	

Reeperbahn 60 • 21481 Lauenburg/Elbe
festnetz 04153. 599 73 73 • mobil 0160. 45 00 230
corinna.graf@kochgraefin.de • www.kochgräfin.de
USt-ID DE237378475
Volkswagen Bank direct
IBAN DE05 2702 0000 1511 0378 12