

Haselnußbrot

von Iris Berger

- 1 Pk (500 g) Weizenvollkornmehl
- 1 W Hefe
- 1 1/5 T (280 ml) Sojamilch
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 EL Salz
- 80 g (ca. 1 T) gemahlene Haselnüsse
- 1/2 Pk (100 g) ganze Haselnüsse
- 16 Haselnüsse zum Verzieren
- 3 TL Sesam
- 1/2 abgeriebene Orangenschale
- etwas Margarine oder Öl

- Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Muld drücken.
- Die Hefe in die Mulde zerbröseln, den Agavendicksaft und 1/2 T lauwarme Sojamilch zugeben und alles mit ein wenig Mehl vom Muldenrand leicht verrühren.
- Diesen Vorteig abgedeckt eine viertel Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Danach das gesamte Mehl in den Schüssel unter Zugabe der restlichen Zutaten (außer den 16 Haselnüssen und Margarine bzw. Öl) verrühren und ca. 10 min lang zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig wiederum abgedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.
- Den Teig ein zweites Mal kurz durchkneten und dann in eine gefettete Kastenform geben.
- Mit Margarine oder Öl bestreichen, mit dem Messer dreimal schräg einritzen und mit den Nüssen verzieren. Weitere 10 min. ruhen lassen.
- Im Backofen eine Schale mit heißem Wasser auf den Boden stellen und das Brot bei 200°C 50 min backen.
- Danach in der Form etwas abkühlen lassen und zum Auskühlen herausholen und auf einen Rost stellen.

Hinweis: Paßt eher zu süßen Brotaufstrichen.