Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten + Gehzeit

Apfel-Brot mit kalifornischen Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	87 kcal/ 364 kJ		
Eiweiß:	2 g	Fett:	3,5 g
Kohlenhydrate:	12 g		

Zutaten für 24 Portionen :

300 g	Mehl (Type 405)
1/2 TL	Salz
30 ml	handwarmes Wasser
1/2 Päckchen	frische Hefe (ca. 20 g)
40 g	brauner Zucker
150 ml	Milch
30 g	weiche Butter
1 TL	Zimt
1	kleiner Apfel
80 g	kalifornische Walnüsse

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Wasser hineingießen und die Hefe hinein bröckeln. 1 Teelöffel Zucker zugeben und alles mit etwas Mehl zu einem Brei verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. Den restlichen Zucker, Milch, Butter und Zimt zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

3. Apfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse herausschneiden. Apfel in sehr feine Würfel schneiden. Walnüsse fein hacken. Teig kurz durchkneten. Apfel und Walnüsse darauf geben und alles möglichst gleichmäßig unterkneten. Abgedeckt nochmals ca. 20-30 Minuten gehen lassen.

4. Teig nochmals durchkneten und zu einem Laib formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Abgedeckt nochmals 15-20 Minuten gehen lassen. Teig mit einem scharfen Messer diagonal einritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 20-25 Minuten backen.

Tipp: Das Brot kann auch in einer Kastenform (26 cm lang) gebacken werden.