



Walnuss-Brot mit Olivenbutter



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	2430 kcal/ 10174 kJ	Fett:	178 g
Eiweiß:	48,2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	75,5 g
Kohlenhydrate:	162 g	ungesättigte Fettsäuren:	102,5 g

Zubereitungszeit:

ca. 55 Minuten + 30 Minuten
Ruhezeit

Zubereitung:

1. Zwei Backbleche mit einem Teil der Butter einfetten. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Beide Mehlsorten mit dem Salz mischen, auf die Arbeitsplatte geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in 100 ml Milch auflösen, die restliche Milch untermischen und in die Flüssigkeit in die Mulde füllen.

2. Butter dazugeben und kneten bis die gesamte Masse einen leicht feuchten Teig ergibt. Nun auf einer bemehlten Oberfläche für 8 Minuten kneten, danach den Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel geben. Das Ganze mit einem leicht eingeeilten Backpapier bedecken und gehen lassen bis es zur zweifachen Menge aufgegangen ist.

3. Den Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen und mit den gehackten Walnüssen und Oliven bestreuen, alles wieder zu einer Kugel formen und, bedeckt mit einem Packpapier, weitere 30 Minuten gehen lassen.

4. Fertigen Teig halbieren und beide Teile jeweils zu einem Laib formen. Auf die vorbereiteten Backbleche setzen, mit Backpapier bedecken und erneut 45 Minuten gehen lassen, bis die Laibe die doppelte Größe erreicht haben.

5. Den Ofen auf 190 Grad (170 Grad Umluft/Gas Stufe 3) vorheizen. In die Oberfläche jedes Laibes drei tiefe Einschnitte machen und für 45 Minuten backen. Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.

6. Für die Olivenbutter: Die Butter bei Raumtemperatur zwei Stunden weich werden lassen. Die Oliven hacken und mit der weichen Butter und dem Oregano mischen. Die Masse auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einem Zylinder formen. Im Kühlschrank lagern.

Zutaten für 2 Portionen :

Für 2 Laibe Brot à 250 g

- 50 g Butter
- 350 g Vollkornmehl
- 115 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 20 g Backhefe
- 200 ml Milch (1,5 % Fett)
- 175 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 75 g schwarze Oliven, entsteint und gehackt

Für die Olivenbutter

- 200 g Butter
- 50 g schwarze Oliven, entsteint
- 1 TL Oregano, getrocknet (optional)