

Veganes Kalifornisches Walnuss-Krusten-Brot

Zubereitungszeit:
1 Stunde 10 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	240 kcal/ 1000 kJ		
Eiweiß:	6 g	Fett:	15 g
Kohlenhydrate:	18 g		

Zubereitung:

1. 200 g Walnüsse fein mahlen, mit beiden Mehlsorten, Backpulver, Natron und Salz vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken.
2. Anschließend Haferdrink und Essig langsam in die Mulde gießen, dabei alles zu einem glatten Teig vermengen. Der Teig muss zum Schluss gleichmäßig feucht sein.
3. Teig in eine gefettete ca. 25 cm lange Kastenform füllen. Restliche Walnüsse grob hacken, über den Teig streuen und etwas andrücken. Brot im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft 160 °C) 45-55 Minuten backen.

Zutaten :

Für 12 Scheiben:

250 g	kalifornische Walnüsse
150 g	Vollkornmehl
150 g	Mehl Type 405
1 TL	Backpulver
1 TL	Backnatron
1 TL	Salz
250 ml	Haferdrink
1 EL	Apfelessig
	Fett für die Form