Glutenfreies Walnuss-Brot mit Currybutter

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	363 kcal/ 1518 kJ	Fett:	25 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	30 g	ungesättige Fettsäuren:	14 g

Zubereitungszeit:
55 Minuten + 1 Stunde Gehzeit

Zutaten für 1 Portionen :

Für den Brotteig:
- 20 g glutenfreies Hefepulver
- 350 ml warmes Wasser
- 500 g Maismehl
- 10 g Salz
- 15 g Zucker
- 100 g kalifornische Walnüsse, feingehackt
- 1 EL Olivenöl

Für die Currybutter:
- 200 g Butter
- 50 g kalifornische Walnüsse
- 2 EL Currypulver
- 10 g Schnittlauch

Zubereitung:

1. Das Hefepulver mit 100 ml warmem Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Kuhle formen. Salz, Zucker und das Wasser mit der Hefe zugeben.

2. Den Teig etwa 15 Minuten lang kneten, dabei das restliche Wasser nach und nach zugeben und kneten, bis eine klebrige Masse entsteht. Die feingehackten Walnüsse untermischen und gut verkneten.

3. Den Teig auf einem Backblech mit etwas Olivenöl in eine ovale Form bringen. Nun mit einem sauberen Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen lassen.

4. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Den Teig für 25 Minuten backen und anschließend zum Abkühlen auf einen Ofenrost geben.

5. Für die Currybutter, die zimmerwarme Butter mit dem Curry, den feingehackten Walnüssen und dem Schnittlauch vermischen. In einem Gefäß für zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen und dann mit dem Brot servieren.