Roggen-Dinkelbrot mit Nüssen

- 250g Dinkelmehl 630
- 250g Roggenvollkornmehl
- 450ml Wasser
- 1St Hefewürfel
- 150g Nüsse gemischt
- 15g Salz
- 20ml dunkler Balsamico

Alle Zutaten abwiegen und in eine Rührschüssel geben.
Thermomixbesitzer kneten 2 Minuten.
Rührmaschinenbesitzer kneten 6 Minuten.

In der Zwischenzeit den vorgesehenen Stein fetten und je nach Geschmack mit Haferflocken oder Körnern ausstreuen.
Den Teig sofort nach dem Kneten in den vorbereiteten Stein geben. Das Roggen-Dinkelbrot ohne Gehzeit in den kalten Ofen stellen und mit der Einstellung 200 Grad / Ober-Unterhitze, 1 Stunde und 10 Minuten backen.
Zum Auskühlen das Brot aus der Stoneware auf ein Gitter stürzen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de