

Herbstliches Kräuter-Nuss-Brot



Herbstliches Kräuter-Nuss-Brot

Zutaten (für 4 Stück):

Für das Brot:

- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 300 g Weizenmehl Type 405
- 1 Packung Sauerteig (Kühlregal, = 75 g)
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 270 ml lauwarmes Wasser
- 150 g Edelnussmischung (z.B. Macadamia-, Pekan- und Paranüsse)
- 4 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Oregano)
- Fett für die Gläser

Zubereitung:

Mehle mit Sauerteig, Hefe, Salz, Zucker und 270 ml lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Mixers mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nüsse fein hacken, mit 3 EL Kräutern unterkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen. Teig in die gefetteten Gläser füllen und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Brote im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 50-60 Minuten backen. Für den Tomaten-Dip Tomaten sehr fein würfeln, mit Käse, 100 g Frischkäse und Schnittlauch verrühren. Für den Kichererbsen-Dip Kichererbsen abtropfen lassen, mit Öl pürieren, mit restlichen Kräutern und restlichem Frischkäse verrühren und beide Dips mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brote auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Dips servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

Für die Dips:

- 40 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
 - 40 g geriebener Bergkäse
 - 200 g Frischkäse
 - 1 EL Schnittlauchröllchen
 - 120 g Kichererbsen (Konserve)
 - 1 EL Sesamöl
 - Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Außerdem: 4 Einmachgläser (à ca. 400 ml)

Zubereitungszeit:

- Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
- Ruhezeit: ca. 70 Min.
- Backzeit: ca. 50-60 Min.

