

AGRILUNA-Walnusskrüstchen 2.0

von Tina Marz

Zutaten:

- 3EL gehackte Walnüsse
- 1EL **AGRILUNA**-Leinsamen
- 1EL **AGRILUNA**-Walnussöl*/ oder AGRILUNA-Hanföl
- 200g Weizenmehl 550
- 160g AGRILUNA-Dinkelvollmehl
- 130g AGRILUNA-Roggenvollkornmehl
- 320g Wasser
- 10g Hefe
- 1TL Zucker
- 1TL Salz

**Walnussöl ist nur im Herbst erhältlich, falls es Nüsse gibt! Unser Hanföl hat auch einen nussigen Geschmack und passt gut zu diesem Brot.*

Zubereitung:

1. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 2Min./37°C/Stufe 2 mischen.
2. Mehle, 2EL gehackte Walnüsse, Leinsamen, Öl, Zucker und Salz dazu und auf 4 Minuten Knetstufe, kneten lassen.
3. Teig ruht abgedeckt für 1 Stunde.
4. Der gegangene Teig kommt auf die bemehlte Teigmatte und wird ein paar Mal gefaltet.
5. Ofen auf 230°C O/U-Hitze vorheizen.
6. Nun kommt er in den bemehlten kleinen Zaubermeister LILY
7. Laib mit Wasser besprühen und die restlichen Walnüsse darüber verstreuen und leicht festdrücken.
8. Brot mit einem scharfen Messer ein schneiden.
9. Das Brot wird auf unterster Schiene, 45 Minuten gebacken.
10. Den Deckel entfernen und nochmals unter Sichtkontakt, 3-5 Minuten nachbräunen.
11. Brot aus der Form stürzen und auf dem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!