



# Röstzwiebel- Walnuss- Brot

KLEINER ZAUBERMEISTER

## Zutaten

---

### Vorteig:

290 g Malzbier (z.B. VitaMalz®)  
5 g frische Hefe  
100 g Dinkelmehl 630

---

### Hauptteig

100 g Weizenmehl 1050  
100 g Roggenmehl 1150  
170 g Dinkelmehl 630  
1,5 TL Roggensauerteigpulver  
10 g Rübenkraut (z.B. Graftschafter® Goldsaft)  
1,5 TL Salz  
1 Pr. Zucker  
10 g dunklen Balsamicoessig  
1 Handvoll Walnüsse  
1 Handvoll Röstzwiebeln

---

Rezept & Bild:  
Beraterin Kirsten Kruse

**Steffi** kocht & backt  
E B B I N G

Hier findest Du weitere  
Rezepte  
[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de)

## So wird's gemacht

---

Aus Malzbier, Hefe und Dinkelmehl einen Vorteig herstellen und **30 Min.** ruhen lassen. (TM2 Min./37 Grad/ St. 1)

Aus allen Zutaten inkl. Vorteig einen knetbaren Teig herstellen (TM: 4 Min./Knetstufe). In eine Schüssel geben und an einem dunklen und gut temperierten Ort (ideale Raumtemperatur) idealerweise für **10-12 Std.** ruhen lassen.

Wenn zeitlich nicht möglich, dann einfach die Menge an Hefe auf 20 g erhöhen und den Teig entsprechend nur für **1-2 Std.** ruhen lassen.

Zu einem geformten Laib falten/ walken und in den zuvor eingefetteten und leicht bemehlten kleinen Zaubermeister „Lily“ legen, mit Deckel verschließen und in den kalten Backofen, unterste Schiene auf das Backofenrost stellen.

Bei **230 °C Ober- und Unterhitze** für knapp **55-60 Min.** backen.