

Walnussbrot – 2 Stück

Dampf: 0,04 kg Germ, 0,10 l lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker

0,50 kg Dinkelvollmehl, 0,50 kg Dinkelmehl, 0,10 kg Kürbiskerne,
0,20 kg Walnüsse, 1 l lauwarmes Wasser, 1 TL Salz

- | | | |
|----|---|-----------|
| 1 | Rüsten – 2 Kastenformen vorbereiten | |
| 2 | Dampfl herstellen | |
| 3 | <u>Dampfl gehen lassen</u> | <u>5</u> |
| 4 | Kürbiskerne und Walnüsse grob hacken | |
| 5 | Germteig herstellen | |
| 6 | <u>Germteig gehen lassen</u> | <u>30</u> |
| 7 | Kastenform befetten, Backrohr vorwärmen | |
| 8 | Germteig durchkneten, in die Form füllen | |
| 9 | <u>Germteig gehen lassen</u> | <u>10</u> |
| 10 | Bei 180°C backen – untere Schiene, Gitter | <u>45</u> |
| 11 | Brot aus dem Backrohr nehmen und in der Form
rasten lassen | |

Kruh z orehi – 2 kruha

Kvasec: 0,04 kg kvasa, 0,10 l mla ne vode, 1 žlička sladkorja

0,50 kg pirine polnovredne moke, 0,50 kg pirine moke, 0,10 kg
bučnih semen, 0,20 kg orehov, 1 l mlačne vode, 1 žlička soli

- | | | |
|----|---|-----------|
| 1 | Priprava – pripravi 2 modela (omarica) | |
| 2 | Napravi kvasec | |
| 3 | <u>Kvasec pusti vzhajati</u> | <u>5</u> |
| 4 | Sesekljaj bučna semena in orehe | |
| 5 | Napravi kvašeno testo | |
| 6 | <u>Kvašeno testo pusti vzhajati</u> | <u>30</u> |
| 7 | Namasti model, segrej pečico | |
| 8 | Pregneti testo in ga položi v model | |
| 9 | <u>Pusti vzhajati</u> | <u>10</u> |
| 10 | Peci pri 180°C °C – na spodnji mreži, nivoju | <u>45</u> |
| 11 | Kruh vzemi iz pečice in pusti počivati v modelu | |