

# WALNUSS-GOJI BROT

## WALNUSS-GOJI BROT

Kennt ihr das, wenn ihr ein Brot backen wollt und einfach nicht das richtige Mehl bekommt? Obwohl ihr nicht mal etwas sonderlich außergewöhnliches sucht, sondern nur ein Päckchen Weizenmehl Typ 1050? Ich bin ein entspannter Einkäufer, aber in diesem Fall stand ich kurz davor mir eine Getreidemühle zu bestellen und mein Mehl selbst zu mahlen... jawohl! Glaubt ihr nicht? Ich habe sogar schon recherchiert... auf [perfektegesundheit.de](http://perfektegesundheit.de) gibt es sogar Mühlen die für den Privatgebrauch geeignet scheinen. Ich sag's euch, irgendwann ist es soweit...

Ich habe dann doch noch ein Päckchen Mehl ergattert und endlich die Goji Beeren verwertet, die schon seit dem Blogger Bar Camp im Vorratsschrank geschlummert haben. Ihr könnt aber auch getrocknete Cranberrys oder ähnliches nehmen. Dazu Walnüsse und diesmal eine kürzere Gehzeit als sonst - und im Ergebniss ein leckeres Brot mit leicht knuspriger Kruste und super fluffig-flauschiger Krume. Passt hervorragend zu süßen Aufstrichen, aber auch gut zu Salami.



### Zutaten für 1 großes Walnuss-Goji Brot:

100g Weizenvollkornmehl

300g Dinkelmehl

500g Weizenmehl Typ 1050

20g Rapsöl

10g Salz (wer es lieber herzhaft mag: 15g)

15g frische Hefe

100g Goji Beeren

150g Walnusskerne

450g Wasser

### Zubereitung:

Alle Mehlsorten, die Goji Beeren, die klein gehackten Walnusskerne, Salz und Öl in eine Schüssel geben. Die Hefe in 350g warmem Wasser lösen und zufügen. Alles in der Küchenmaschine 3 Minuten auf kleiner Stufe kneten, dann je nach Bedarf nach und nach das restliche Wasser zufügen und 10 Minuten auf mittlerer Stufe fertig kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht der sich leicht vom Knehtaken und der Schüssel löst.



Den Teig 1 Stunde abgedeckt stehen lassen, einmal falten, nochmal 45 Minuten gehen lassen und wieder falten. Der Teig sollte sein Volumen jetzt in etwa verdoppelt haben.



Mit dem Schluss nach oben in ein gut bemehltes Gärkörbchen geben und nochmal 30 Minuten gehen lassen.



Ein Backblech mit Mehl bestäuben und den Ofen mit Wasserdampf auf 230°C vorheizen. Den Teig auf das Blech kippen und nochmals schön rund formen.



15 Minuten bei 230°C backen, Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Weiter 15 Minuten backen, wieder Dampf ablassen, die Hitze auf 180°C reduzieren und 10 Minuten fertig backen. Dabei die letzten 5 Minuten die Ofentür einen Spalt ankippen. Den Boden vom Brot abklopfen, wenn es sich hohl anhört ist es fertig. Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Sobald das Brot vollständig ausgekühlt ist kann es angeschnitten werden. Durch die fruchtig-nussige Note ist es aus meiner Sicht eher ein Frühstücksbrot.



Ich friere die Hälfte vom Brot in Scheiben vorgeschnitten ein. Ansonsten sollte man das Walnuss-Goji Brot wohl in 2-3 Tagen verbrauchen.

Wer möchte ein Scheibchen?

