

Müslibrot – Körnerbrot mit ganzen Nüssen und Rosinen

Ihr Lieben,

was Brot betrifft, bin ich momentan in der Experimentierphase und ein leckeres Brot, was daraus entstanden ist, ist dieses leckere Müslibrot mit ganzen Nüssen und Rosinen. Für alle Körner- und Nussliebhaber ist dieses Brot genau das Richtige! Zu Müsli gehören bei mir immer Rosinen, deshalb durften sie in meinem Brot nicht fehlen (ihr könnt sie natürlich weg lassen, wenn ich sie nicht mögt). Dadurch erhält das Brot auch eine ganz leicht süßliche Note, was die Leckerheit nochmal zusätzlich unterstreicht ☐

Natürlich habe ich die Herstellung als Video mitgedreht und dieses könnt ihr euch [*HIER*](#) anschauen!

An Zutaten für dieses leckere Brot benötigt ihr:

350g Weizenmehl Typ 405 oder 550

150g Roggenmehl Typ 1050

120g Körner (z. B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Chiasamen, Leinsamen etc.)

10g frische Hefe

20g Honig

50g Magerquark

20g Salz

1 TL Backmalz

80g Rosinen

120g ganze Nüsse (z. B. Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln etc.)

300ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Die Hefe in das lauwarme Wasser bröseln und mit einer Gabel verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Anschließend kommen die beiden Mehlsorten, die Körner, Honig, Magerquark, Salz und

Backmalz dazu und werden mit dem Knethaken der Küchenmaschine (alternativ könnt ihr den Teig auch mit den Händen verkneten) etwa 8 bis 10 Minuten verknetet, bis ein schöner glatter Teigling entstanden ist. Nun werden noch die Rosinen und die Nüsse dazu gegeben und mit der Maschine nur kurz untergeknetet, anschließend mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig in den Teig eingeknetet. Würdet ihr die Nüsse und Rosinen zu Anfang mit in den Teig geben oder zu lange mit der Küchenmaschine in den Teig kneten lassen, würden diese kaputt gehen – deshalb ist es wichtig diese hauptsächlich mit den Händen und so kurz wie nötig in den Teig einzukneten!

Zu einer Kugel geformt kommt der Teig nun wieder in die leicht bemehlte Schüssel zurück, wird abgedeckt und muß für 60 bis 90 Minuten an einem warmen Ort gehen.

Nach der Gehzeit wird der Teigling nochmals zu einer Kugel geformt. Wenn direkt auf der Oberfläche Nüsse oder Rosinen sind, werden diese in den Teig gedrückt, da sie sonst beim Backen verbrennen würden. Der Teigling kommt nun in eine runde gefettete Tonform/Römertopf/Auflaufform/Alugußform mit Deckel und ca. 2 Liter Fassungsvermögen, wird mit dem Deckel der Form verschlossen und in den kalten Backofen gegeben. Dieser wird auf 240° Ober-/Unterhitze gestellt und das Brot muß nun für 50 Minuten gebacken werden. Wenn die Oberfläche des Brotes nach der Backzeit noch sehr hell ist, lasst es einfach noch ein paar Minuten unter Beobachtung ohne Deckel nachbräunen. Durch eine Klopfprobe auf das Brot – dieses sollte sich hohl anhören – könnt ihr feststellen, ob es durch ist.

Auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und genießen!

Eure Nicole