

Baumnuss-Brötchen

Daneben schaut das berühmte Walliser-Nussbrot ganz schön blass aus!

La Mise en Place:

250 g Bauernmehl, ¼ Würfel Hefe, 1 TL Olivenöl, 50 g Baumnüsse, 1 Peperoncino, 50 g Frischkäse, Pfeffermühle, Cayenne, Leinsamen

Die Vorbereitung:

Das Bauernmehl in eine grosse Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe zerbröckeln, in 1,5 dl lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Olivenöl in die Mulde giessen. Alles mit einem Löffel verrühren und dann von Hand in zehn Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Platz eine Stunde gehen lassen.

Die Zubereitung:

Baumnüsse und Peperoncino fein schneiden und mit dem Frischkäse, Pfeffer, Cayenne und Leinsamen unter den Teig kneten. Daraus acht Brötchen formen und auf ein ausgelegtes Blech setzen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Die Vollendung:

Auf einem Gitter auskühlen.

