

Weihnachtsbrot mit Walnüssen und Pflaumen

Zutaten für 2 Brote

Autolyse

450g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
400ml	Wasser

Quellstück I

14g	Flohsamenschalen
300ml	Wasser

Quellstück II

140g	Walnüsse
Ca. 300ml	Wasser (Walnüssen sollen bedeckt sein)

Hauptteig

120g	Lievito Madre oder Sauerteig (4 Stunden zuvor gefüttert)
200g	Waldstaudenroggen Vollkornmehl „extrafein“
5g	Hefe, frisch
18g	Salz
1 TL	Honig
125g	Pflaumen, weich, getrocknet in kleinen Stücken
20g	Walnussöl oder anderes Öl



Zubereitung

Autolyse

- Einkorn Vollkornmehl mit Wasser verrühren
- **1-4 Stunden** quellen lassen

Quellstück I

- Flohsamenschalen mit Wasser vermengen
- **1-4 Stunden** quellen lassen

Quellstück II

- Walnüsse in eine Schale geben und mit Wasser bedecken. **1 Stunde** quellen lassen

Hauptteig

- *Autolyse, Quellstück, Lievito Madre (oder Sauerteig), Waldstaudenroggen, Hefe und Honig* in eine Kneteschüssel geben und ca. **3 Minuten** kneten
- Salz zugeben und **2 Minuten** weiterkneten
- Öl zugeben und unterkneten bis es vollständig vom Teig aufgenommen ist
- Walnüsse abgießen und gut abtropfen lassen. Nüssen und Pflaumenstücke zum Teig geben und unterkneten
(Du kannst den Teig auch auf eine mit Wasser benetzte Arbeitsfläche kippen, mit Hilfe einer Teigkarte flach ziehen und die Nüsse und Pflaumenstücke darauf verteilen. Mit nassen Händen den Teig mehrfach zusammenfalten, so dass die Nüsse und Früchte gleichmäßig im Teig verteilt sind)
- Den Teig in **2** gleiche Stücke teilen und mit nassen Händen in jeweils eine Profibackform einlegen
- Oberfläche mit nassen Fingern glatt streichen und mit Saaten, Mehl oder Grieß bestreuen
- abgedeckt ca. **4 Stunden** bei **ca. 20°C** Raumtemperatur gehen lassen, bis der Teig den oberen Rand der Backform erreicht hat
- Ofen auf **240°C** aufheizen
- Formen in den Ofen stellen und **10 Minuten** mit Dampf anbacken
- Temperatur auf **200°C** reduzieren und weitere **40-45 Minuten** fertig backen
- Brote gleich aus der Form nehmen und auskühlen lassen