



# WALNUSS-CIABATTA

## Zutaten:

### Teig:

- 500g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 50ml Sprudel
- 100 g Walnüsse
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 EL Honig
- 1 EL Joghurt
- 2 TL Salz
- Rosmarin, Oregano

## So geht's:

- 1** Das Mehl mit der Trockenhefe, den Nüssen, dem Sprudel, dem Öl, dem Honig und dem Joghurt in eine Rührschüssel geben und mit einem Knethaken verrühren. Das Salz und etwas Gewürze hinzugeben, gerne auch frischen Rosmarin verwenden.
- 2** Den durchgekneteten Teig mit den Händen zu einer großen Kugel formen, mit weiterem Olivenöl einstreichen und den Teig zugedeckt für zwei Stunden gehen lassen.
- 3** Nach der Ruhephase den Teig vorsichtig aus der Schüssel nehmen und in zwei Hälften teilen. Diese jeweils zu länglichen Brotläiben formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Nochmals 30 min gehen lassen.
- 4** Dann die Brote mit Wasser bestreichen, das macht die Kruste besonders lecker, und für 25 min im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft backen. Wer möchte kann das Brot nach der Hälfte der Backzeit erneut mit Wasser einstreichen.

- Umluft
- 200 Grad
- 25 min Backzeit

