



# WALNUSS-PARMESAN-BROT



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BROTLAIB

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**300 g** Weizenmehl

**200 g** Weizenmehl, glatt

**10 g** Salz

**60 g** Parmesan, gerieben

**1 Msp.** Backpulver

**1 Würfel** Frischer Germ

**80 g** Walnüsse, gehackt

**60 ml** Wasser

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz, Parmesan, Nüsse und Backpulver vermischen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Wasser leicht erwärmen und den Germ darin auflösen. Mehlmischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig formen und zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Teig mit etwas Wasser bepinseln oder 5 Sekunden beschwaden und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.