

WALNUSS SALBEI BROT

Zutaten - Reis

- 200ml Milch, lauwarm
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 30g [Rohrzucker](#)
- 20g Hefe
- 300g Mehl
- 250g Walnüsse, geschält und grob gehackt
- 1 TL Salz
- 5 EL [Salbei gemahlen](#)

Milch, Eier, Zucker und Hefe in einer grossen Schüssel verrühren. 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Mehl dazugeben und gut mischen. Nüsse, Salz und Salbei dazugeben. Den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Auf einer bemehlten Fläche 2 längliche Laibe formen und auf ein Backblech setzen. Im 200 Grad heissen Backofen 5 Minuten backen, die Hitze auf 170 Grad reduzieren und das Brot weitere 25 Minuten fertig backen.

LaCucina

