

# Tausche Bulette gegen Bulgur

---

## Walnussbrot

500 g	Weizenmehl	
1 P.	Trockenhefe	in einer Rührschüssel mischen
1 TL	Zucker	
250 ml	lauwarmes Wasser (ca. 40°C)	mit den Knethaken des Handrührgerätes unterrühren, zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen
150 g	Walnusskerne	in einer beschichteten Pfanne kurz rösten
2 EL	Honig	unterrühren, mit
1 TL	Salz	
	Pfeffer	würzen, auf einen Teller geben
50 ml	Milch	lauwarm erhitzen (40° C), mit
50 ml	Olivenöl	unter den Teig rühren, die Walnüsse unterkneten bis sich alles verbunden hat.  Teig zu einem länglichen Brotlaib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 40 Min. backen

**Guten Appetit !**