



Karamellisierte Walnuss-Ciabattabrötchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	270 kcal / 1130 kJ	
Eiweiß:	8 g	Fett: 9 g
Kohlenhydrate:	37 g	

Zubereitungszeit:
1 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse herausnehmen, Zucker in die heiße Pfanne geben und bei niedriger Temperatur zu hellbraunem Karamell schmelzen. Walnüsse wieder dazugeben, umrühren bis alle Nüsse mit Karamell ummantelt sind. Anschließend die Walnüsse auf einer hitzefesten Unterlage ausbreiten und komplett auskühlen lassen, dann in kleine Stücke hacken.
2. Für den Teig 325 ml lauwarmes Wasser mit Sauerteig vermischen, beide Mehle unterkneten. Teig 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen. Anschließend weitere 25 ml lauwarmes Wasser, Salz und Olivenöl mit den Händen in den Teig einarbeiten. Eventuell noch weitere 25 ml lauwarmes Wasser einkneten. Wichtig ist, dass sich der Teig stabil anfühlt, ehe weiteres Wasser hinzugefügt wird. Teig anschließend in eine geölte Schüssel geben und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Einmal auf feuchter Arbeitsfläche dehnen und falten und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend Walnüsse in den Teig einarbeiten. Teig dazu auf eine feuchte Arbeitsfläche stürzen und mit angefeuchteten Händen vorsichtig in die Breite ziehen. Walnüsse auf den Teig streuen und den Teig wie einen Brief gedrittelt übereinander zur Mitte falten, vorsichtig kneten und zurück in die Schüssel geben.
4. Teig nach weiteren 30 und 60 Minuten dehnen und falten. Beim letzten Durchgang sollte der Teig nur noch wenig elastisch sein und seine Form halten können.
5. Das Volumen des Teiges sollte sich inzwischen fast verdoppelt haben. Dann den Teig bei etwa 5 Grad über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
6. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen. Teig gedrittelt übereinander zur Mitte falten und 5 Minuten entspannen lassen.
7. Danach mit einer festen Teigkarte der Länge nach halbieren. Diese Stränge in je 5 Brötchen teilen. Brötchen vorsichtig und mit bemehlten Fingern auf eine Dauerbackfolie oder ein Backpapier mit der Naht nach unten umsetzen. Nochmal für ca. 30 Minuten mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.
8. Backofen auf 250 °C vorheizen, dabei ein Backblech in den Ofen schieben. Brötchen auf das heiße Blech schieben. Mit etwas Wasser besprühen und ein Glas Wasser auf den Ofenboden schütten, damit Dampf entsteht. Ofen auf 230 °C runterschalten. Nach 10 Minuten Backofentür kurz öffnen und den Dampf ablassen, danach weitere 10-15 Minuten fertig backen, bis die Brötchen eine goldbraune Farbe haben.

Zutaten für 10 Portionen :

Für 10 Brötchen:

- 100 g kalifornische Walnüsse
- 30 g Zucker
- 100 g Sauerteig
- 350 g Weizenmehl Type 1050
- 100 g Dinkelmehl Type 1050
- 9 g Salz
- 1 EL Olivenöl
- Öl für die Schüssel
- Mehl für die Arbeitsfläche

Ein Rezept von [@backstuebchenblog](#).