

# Walnuss-Rosmarin-Ciabatta



Ich liebe Brot, das einfach zu machen ist, möglichst gesund und wenig Arbeit ist. Besonders gerne beobachte ich daher die Wölkenbäckerei und habe dort ein Rezept entdeckt, das ich durch Rosmarin ergänzt und die Menge der Nüsse ein wenig gehoben habe. Quelle für das Originalrezept: <https://www.woelkchenbaeckerei.de/walnussciabatta/>

## Du brauchst dafür:

- 300 g Magertopfen
- 1 Ei
- 120 g Dinkelmehl
- 120 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Rosmarin
- 80 g Walnüsse

## Und so geht´s:

- Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen
- Walnuskerne in ein Säckchen geben und in kleine Stücke klopfen
- Topfen und Ei gut miteinander vermischen
- Mehl, Rosmarin, Backpulver und Salz dazu geben und gut miteinander vermischen
- Walnüsse hinzufügen
- Mit den Händen zu einem fluffigen Teig kneten und in Brotform bringen, gerne auf der Oberfläche mit einem scharfen Messer ein paar Längs-Einschnitte machen, damit das Brot hübsch aufgeht
- In einer Brotbackform oder auf dem Blech auf mittlerer Schiene ins Backrohr geben und für ca. 50 Minuten backen!