

## Haselnussbrot

*von Marita Winkelmann*

- 600 g Weizen, gemahlen
- 175 ml. kaltes Wasser
- 30 g Hefe
- 10 g Vollmeersalz
- 1 El Blütenhonig
- 1 El zerlassene Butter
- 100 g ganze Haselnüsse

Alle Zutaten außer den Haselnüssen nach Hefegrundteig von Christl und Gabi Kurz zubereiten.

Die Haselnüsse zum Schluss unterkneten und ein Brot formen.

Mit Wasser bepinseln und bei 250° C ca. 30 - 45 Min. backen.