

Walnuss-Ciabatta

Zutaten:

300 g Magerquark
1 Ei
120 g Dinkelvollkornmehl
120 g Dinkelmehl Typ 630
1 Pkg Backpulver
1 gestr. TL Salz
30 g Walnüsse



Zubereitung:

- Ofen auf 180 Grad O-/U- Hitze vorheizen
- 300 g Magerquark, 1 Ei in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig rühren.
- 120 g Dinkelvollkornmehl, 120 g Dinkelmehl Typ 630, 1 Pkg Backpulver und 1 gestr. TL Salz und 30g Walnüsse dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen und ihn auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen
- Auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Statt Walnüssen kann man auch Oliven, Rosinen, andere Nussarten, Peperoni, Datteln, Feigen oder geröstete Zwiebeln verwenden.

Mit großem Dank an Güldane Altekruiger @wölkchenbäckerei

