



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Früchtebrot



ZUBEREITUNG:

Alles unter „Früchte 1“ miteinander vermengen und über Nacht einweichen lassen.

Alles unter „Früchte 2“ miteinander aufkochen und dann ca. 15 Minuten auf mittlerer Stufe leicht köcheln lassen.

Tipp: Zuerst die Birnen in den Topf geben, dann die restlichen Früchte und nicht umrühren! Nach dem Kochen ca. 20 Minuten abkühlen lassen und dann alles miteinander vermengen und über Nacht stehen lassen.

ZUTATEN: (für 4 Stück)

Früchte 1:

- 112 g Rosinen
- 3 g Zitronat
- 3 g Orangeat
- 15 g Rum
- 15 g Obstler

Früchte 2:

- 112 g getr. Birnen
- 112 g getr. Zwetschgen
- 112 g getr. Aprikosen
- 75 g getr. Datteln
- 175 g getr. Feigen
- 352 g Wasser

Vorteig:

- 112 g Mehl Type 1050
- 37 g Hefe
- 63 g Wasser ca. 25 °C

Fortsetzung Zutaten auf Seite 2





VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Früchtebrot



ZUBEREITUNG:

Für den Vorteig alle Zutaten miteinander vermengen. Entweder in der Maschine für 2 Minuten im langsamen und 2 Minuten im schnellen Gang oder für 5 Minuten von Hand. Dann für 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nach 30 Minuten die restlichen Zutaten ohne die Fruchtmischungen und die Walnüsse zum Vorteig dazu geben. Alles 12 Minuten von Hand verkneten oder 6 Minuten im langsamen und 4 Minuten im schnellen Gang der Küchenmaschine.

ZUTATEN: (für 4 Stück)

Fortsetzung von Seite 1

Hauptteig:

Früchte 1

Früchte 2

Vorteig

87 g Mehl Type 1050

25 g Mehl Type 1150

75 g Walnüsse

3 g Lebkuchengewürz

1 g Anis

1 g Fenchel

1 g Salz

110 g Wasser

Dextrinstreiche:

30 g Weizenpuder

280 g Wasser

5 g Zucker

Geschälte, ganze Mandeln



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Früchtebrot

Dann gebt ihr alle Früchte und die Walnüsse dazu. Die Walnüsse vorher ein wenig zerkleinern. Alles miteinander verkneten für 1 bis 2 Minuten im langsamen Gang oder einfach von Hand.

Tipp: Sollte noch ein bisschen Restwasser bei den Früchten drin sein, kommt das mit in den Teig. Der Teig ist SEHR weich, das ist normal und auch richtig.

Den Teig mit etwas Roggenmehl bestäuben und für 30 Minuten gehen lassen. Danach auf eine mit reichlich (!) Roggenmehl bestäubte Fläche geben und in 4 gleichgroße Stücke teilen.

Rundformen. Anschließend langformen. Dazu die runden Stücke vor Euch legen, etwas flachdrücken und sie von oben und unten einschlagen und dann lang stoßen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Nun die Hände mit etwas Wasser nassmachen und die Früchtebrote nochmal in Form und glatt streichen. Jetzt noch mit Mandeln dekorieren und festdrücken. Für 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Währenddessen den Ofen auf 230°C Umluft vorheizen mit einer Schale mit Saunasteinen/ Lavasteinen zum Bedampfen später. Nach der Ruhezeit in den Ofen geben und mit 50ml Wasser bedampfen. Ofen sofort auf 200°C runterdrehen und dann für 30 Minuten backen.

Solange die Dextrinstreiche vorbereiten. Dafür den Weizenpuder ohne Fett/ Öl in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze rösten. Sobald er geröstet aussieht, vom Herd nehmen, das Wasser zugeben und den Zucker und nochmals für 10 Minuten köcheln. Sobald die Brote aus dem Ofen kommen sofort mit der Dextrinstreiche gleichmäßig bepinseln. Auskühlen lassen und genießen :-)

