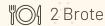
FRÜCHTEBROT mit getrockneten Marillen und Feigen



Zutaten für ca. 1 kg Teig

50 g getrocknete Marillen

50 g getrocknete Feigen

300 ml lauwarmes Wasser

100 g Roggen-Sauerteig

250 g Dinkelvollkornmehl

250 g Roggenvollkornmehl

20 g Sultaninen

10 g Pinoli

50 g Walnüsse

2 g Koriander, zerstoßen oder zerdrückt

3 g Anis

10 g Salz

Weiteres Dinkelmehl zum Bestreuen

Gassenwirt Tipp

Das Brot schmeckt am zweiten Tag am besten

Zubereitung

- 1. Marillen und Feigen in kleine Stücke schneiden.
- 2. Wasser und Sauerteig verrühren.
- 3. Dinkel- und Roggenvollkornmehl, Marillen- und Feigenwürfel, Sultaninen, Pinoli, Walnüsse, Koriander, Anis und Salz dazugeben und alles in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken es Handrührgerätes zu einem Teig verkneten.
- 4. Den Teig mit einem Tuch abdecken und etwa 20 Minuten bei maximal 35 Grad gehen lassen.
- 5. Fertigstellung: Den Teig nochmals gut durchkneten, halbieren und daraus zwei Brotlaibe fromen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- 6. Teiglinge mit Dinkelmehl bestreuen und etwa 20 Minuten gehen lassen.
- 7. Im vorgeheizten Backofen backen. Backzeit ca. 40 Minuten bei 180 Grad Mit Umluft Backzeit ca. 30 Minuten bei 160 Grad



