

FRÜCHTEBROT

mit getrockneten Marillen und Feigen

🍴 2 Brote

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 formen. 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

