

FRÜCHTEBROT



ZUTATEN

300g Weizenmehl (Typ 405)
100g Dinkel Vollkornmehl
100g Roggenmehl (Typ 1150)
20g frische Hefe
Etwa 300ml lauwarmes Wasser
1 ½ TL Salz
300g gemischtes Trockenobst (zB
Pflaumen, Datteln, Feigen, Aprikosen,
Äpfel, Rosinen)
50g Mandeln
50 Haselnüsse
2 Msp. Muskatblüte
¼ - ½ TL Zimt

Zubereitung:

Die Mehlsorten in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die zerbröselte Hefe und 100ml lauwarmes Wasser dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem weichen Vorteig verrühren. Den Vorteig etwa 20 Minuten gehen lassen. Das Salz auf dem Mehlsrand verteilen und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, das restliche Wasser dazugeben. Durchkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig in der Schüssel bei Gärstufe 3, Einschubhöhe 1, 20 Minuten gehen lassen. Herausnehmen und das gemischte Trockenobst, Mandeln, Haselnüsse und Gewürze hinzufügen und unterkneten. Den Teig in eine gebutterte und mit Sesam ausgestreute Kastenform geben. Nochmals 40 Minuten bei Gärstufe 3 gehen lassen. Das Früchtebrot bei Brotbackstufe 200°C, Einschubhöhe 1, Dampfintensität hoch, 20 Minuten backen. Dann auf 180°C, Dampfintensität mittel, herunterschalten und in 15-20 Minuten fertig backen. Das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.