

Bio Apfelbrot

Menge für 5 kleine Brote mit je ca. 500g



Knetzeit: nur 1 Minute mischen

Teigruhe nach dem Kneten: keine
(Stehzeit Früchteansatz mind. 12-24h)

Gehzeit vor dem Backen: keine

Backzeit: ca. 50 Minuten bei 170°C Heißluft oder 190°C
Ober- Unterhitze



ZUTATEN

Zutaten für den Früchteansatz:

- 750g Äpfel gerieben (mit Schale)
- 250g Feigen halbiert
- 125g Pflaumen ganz oder halbiert
- 250g Rosinen
- 200g Walnüsse
- 100g Rum
- 10g Zimt
- 3g Nelkenpulver
- 250g Zucker

Zutaten Hauptteig:

- 500g Bio Weizenmehl Type 480 universal
- 7g Salz
- 1 Pkg. Weinsteinbackpulver

 Bio Backzutaten und Zubehör finden
Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Äpfel waschen und reiben, die restlichen Zutaten für den Früchteansatz zusammenmischen und mindestens 12 bis 24 Stunden zugedeckt kühl (Im Außenbereich oder Kühlschrank) rasten lassen.
2. Mehl, Salz und Backpulver mischen und zum Früchteansatz geben.
3. Da die Teigmasse recht groß ist, vermische ich alle Zutaten von Hand. Hierfür verwende ich ein kleines Wandl. Das Durchmischen sollte nicht länger als ca. 1 -2 Minuten dauern.
4. Den Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
5. Mit nassen bzw. feuchten Händen Teigstücke zu je ca. 500g auswiegen, locker Rundformen, anschließend zu einem kleinen Wecken formen, kräftig in Roggenmehl wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Sofern gewünscht, kann man Belegkirschen in die Brote hineindrücken.
7. Das Apfelbrot in den Backofen schieben und bei schwacher Temperatur ca. 50 Minuten backen.
8. Nach dem Backen gut auskühlen lassen und am besten im Kühlschrank (foliert) oder einem kühlen Raum lagern.

Zum online
Rezept:

