



Früchtebrot

Zutaten:

25 g Hefe

70 g Zuckerrübensirup

800 ml Mandelmilch

50 ml Raps- oder Olivenöl

600 g Weizenmehl Type 550

200 g gemischtes Trockenobst:
Feigen, Datteln, Birnen, Aprikosen

275 g Roggenmehl Type 1150

150 g Walnusskerne

1/2 TL Salz

Reicht für 2 Brote:

Zubereitung:

Hefe in der Milch auflösen. Alle trockenen Zutaten vermischen, Öl, Sirup, Hefegemisch zugeben. Trockenfrüchte und Nüsse grob hacken und dazu geben. Alles zu einem klebrigen Teig verkneten. An einem warmen Ort 2-3 h gehen lassen. Zwei Kastenformen einfetten und den Teig einfüllen, erneut ca 1 h gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Wenn das Brot oben dunkel wird mit Backpapier abdecken.