

FRÜCHTEBROT



Zutaten für 2 kleine Brote

225 g	Dinkelmehl Typ 1050
75 g	Dinkelmehl Typ 630
ca. 140 ml	Wasser
1/2 Würfel	Frischhefe, aufgelöst
2 EL	Olivenöl
je 1 TL	Salz und Zucker
je 1 TL	Anis, Fenchel, Kümmel, Schabzigerklee, Zimt
je 1 TL	Bio-Zitronen- und Orangen- schale, gerieben
150 g	Pflaumen, getrocknet
75 g	Aprikosen, getrocknet
75 g	Feigen, getrocknet
75 g	Haselnüsse, grob gehackt
75 g	Mandeln, grob gehackt
100 g	Sultaninen
40 ml	Weißwein
10 ml	Kirschwasser
30 g	Melasse
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

Zunächst die Dörrfrüchte mit Wein, Kirschwasser, Melasse und Zitronensaft mindestens 2 Stunden marinieren.

In der Zwischenzeit den Brotteig zubereiten. Dazu einen halben Würfel Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, Mehl, Öl, Salz, Zucker, Gewürze und abgeriebene Schalen hinzufügen und daraus einen Teig kneten. Diesen etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend mit den marinierten Früchten vermischen, gut durchkneten und aus diesem Teig zwei Brotlaibe formen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 40 Minuten backen.

En Guete!

