



Apfel-Birnen-Brot

Zutaten für 3 Stück à 600 g:

Vorteig:

- 50 g Dinkel Vollkornmehl
- 50 ml Apfelsaft
- 2 g Hefe

Früchtemischung:

- 320 g Äpfel
- 320 g Birnen
- 220 g Rosinen
- 220 g Nüsse weiß
- 200 g Zucker

Hauptteig:

- 370 g Dinkelmehl Type 630
 - 8 g Salz
 - 5 g Stollengewürz
 - 10 g Backpulver
 - 20 g Kakao
- ca. 230 – 250 ml Apfelsaft

ca. 653 g Gesamtteig

Zubereitung:

Vorteig:

Alle Zutaten für den Vorteig miteinander verkneten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Früchtemischung:

Äpfel und Birnen entkernen, würfeln und mit den Rosinen, Nüssen und dem Zucker vermischen.

Hauptteig:

Den Vorteig mit der Früchtemischung und den Zutaten für den Hauptteig vorsichtig verkneten und jeweils 600 g in die Holzförmchen abfüllen.

Die Oberfläche mit einem nassen Teigschaber glatt streichen und im Ofen 50 – 55 Minuten backen.

Tipp

Nach dem Backen kann man die Brote mit Mandeln oder Nüssen bestreuen und mit heißer Aprikosen-Marmelade bestreichen.



Im Holzbackofen:
Bei 200 °C einschließen
Backzeit: 50 – 55 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 210 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: 50 – 55 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 150 °C einschließen
Backzeit: 50 – 55 Minuten