Früchtebrot
Glutenfrei

Zutaten für 3 Brote à 750 g:

Früchte:

200 g	Birnen, gedörrt
200 g	Zwetschgen, gedörrt
200 g	Feigen, gedörrt
100 g	Aprikosen, gedörrt
60 g	Datteln, gedörrt
100 g	Sultaninen
5 g	Zucker

Kochpudding:

ca. 500 g	Schnitzbrühe (Birnen-Kochwasser)
40 g	Butter
60 g	Kartoffelstärke
10 g	Salz
40 g	Zuckerrübensirup

Zubereitung:

Früchte:
Zuerst alle Früchte klein schneiden. Danach die Birnen in ca. 750 g Wasser weichkochen und absieben. Das Kochwasser (Schnitzbrühe) aufbewahren und für den Kochpudding verwenden. Die Sultaninen einen Tag vorher in Schnaps einlegen, wodurch es ein feines Aroma ergibt.

Kochpudding:
Alle Zutaten für den Kochpudding zur Schnitzbrühe hinzugeben und aufkochen.

0236-A-0324

Teig:

60 g	Mandeln, klein gehackt
60 g	Haselnüsse, klein gehackt
500 g	Rundkornreis, gemahlen
100 g	Buchweizen, gemahlen
4 g	Xhantan
4 g	Johannisbrotkern-mehl
10 g	Flohsamen, gemahlen
42 g	Hefe (bei langer Teigführung: 20 g)
5 g	Lebkuchengewürz
40 g	Zitronensaft
865 g	geschnittene Früchte
650 g	Kochpudding
ca. 2.340 g	Gesamtteig

Im Holzbackofen:
Bei 240 °C einschießen
Backzeit: 45 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 240 °C
Unterhitze: 140 °C
Ofen eingeschaltet lassen
Backzeit: 45 Minuten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: 45 Minuten

Teig:
Nun die Zutaten für den Teig zusammen mit dem Kochpudding in die Knetmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	5 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	5 – 6 Minuten langsam
NOVA:	5 – 6 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig nach dem Kneten 20 – 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in 90 g schwere Portionen abwiegen und rund wirken. Es sollte eine glatte Oberfläche entstehen.

Die Teiglinge auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Die Teiglinge noch ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Vor dem Backen die Brötchen mit einer Mischung aus Ei und Milch abstreichen und mit Sesam bestreuen.

0236-A-0324