



Früchtebrot



Zutaten:

11 g Trockenhefe
300 ml Milch, lauwarm
1 TL Zucker
0,5 TL Salz
60 g Butter, geschmolzen
450 g Mehl
140 g Trockenfrüchte



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in creme, 4,8 L



Birkmann
Gärkorbchen, rund



Lurch Ausrollmatte
& Backunterlage
aus Silikon



Opinel Brotmesser
Parallèle No. 116



KitchenAid Brot-
Backschüssel Grey
Speckle, 4,7 L



Lacor Masche-Sieb
mit 4 Sieben, 20
cm



Betty Bossi
Auskühlgitter rund,
35 cm



Geschirrtuch Karo
von Meyer-Mayor,
rot



KitchenAid
Rezeptbuch BROT
& BRIOCHE

1

Die abgemessene Hefe, warme Milch und Zucker in die Kitchen Aid Brot-Backschüssel geben. Verrühren und für 10 Minuten ruhen lassen.

2

Salz, geschmolzene Butter und Mehl hinzugeben und mit der Küchenmaschine 5 Minuten auf Stufe 2 kneten. Die Trockenfrüchte (Rosinen, gelbe Rosinen, Cranberries) zugeben und weiter kneten, bis sie eingearbeitet sind. Den Teig aus der Schüssel nehmen, mit etwas Mehl rundum bestäuben.

3

Den Teig in der Brot-Backschüssel mit geschlossenem Deckel an einem warmen Ort 1 - 1,5 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und auf eine bemehlte Fläche legen. Dehnen und falten Sie den Teig zur Mitte hin, drehen Sie ihn dann und formen Sie ihn zu einer Kugel. Weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Erneut auf die bemehlte Fläche legen und den Teig erneut dehnen und falten, um ihn zu einer Kugel zu formen.

4

Die Innenseite des Deckels mit Backpapier auslegen und den Teig darauf legen. Das Brot leicht mit Mehl bestäuben. Die Brot-Backschüssel auf den Deckel stellen und in den auf 235 °C vorgeheizten Backofen schieben. 30 Minuten backen. Die Brot-Backschüssel abnehmen und das Brot weitere 5 Minuten auf dem Deckel backen, bis die Kruste knusprig und goldbraun ist. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden.

Das fruchtige Brot schmeckt auch hervorragend zusammen mit einer Käseplatte!