

Oberlausitzer Früchtebrot

Teig:

375g Mix It dunkel/rustico

390g Wasser (28°C)

5g Zucker

7g Salz

60g Öl

3 EL Milch

15g Trockenhefe oder 31g Frischhefe

Füchtemischung:

50g Trocken-Feigen

50g Trocken-Pflaumen

50g Trocken-Aprikosen

Herstellung:

Alle Trockenfrüchte möglichst gleichmäßig und nicht zu klein oder groß Würfeln und vermischen miteinander.

Für den Brotteig nun Salz, Zucker, Milch, Öl und Wasser zuerst in die Rührschüssel geben, dann das Mehl einwiegen und zum Schluss die Hefe auf das Mehl wiegen.

Zunächst 30 sek bei langsamer Geschwindigkeit vermischen lassen und dann 5 min bei höchster Geschwindigkeit kneten. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand des Kessels sauber zu kratzen, damit alle Zutaten auch in den Teig kommen.

1 min vor dem Ende der Knetzeit die Trockenfrüchte in den Teig laufen lassen, bis die Früchte homogen vermischt sind. Nicht zu lange sonst werden sie Matsch.

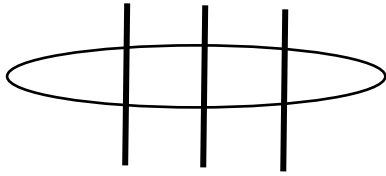
Den Teig abgedeckt in der Knetschüssel für 30 min nachquellen lassen.

Die Brotbackform (Toastform mit 20 cm ohne Deckel), falls sie nicht beschichtet ist, dünn mit Öl einstreichen.

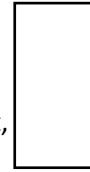
Nun den Teig aus dem Kessel nehmen und mit etwas Mehl auf dem Tisch zu einer Kugel formen.

Die Kugel flach drücken, die Seiten in die Mitte einschlagen und zu einer Stange aufrollen.

Anschließend die Stange in 4 Stücke teilen und die einzelnen Teile so in die ggf. gefettete Form legen, dass die Schnittfläche nach außen zeigt; also um 90° gedreht in die Form legen.



drehen
90°C gedreht,



und so, um
einlegen

Den Ofen auf 200°C Umluft oder 210°C Ober-/Unterhitze aufheizen und dabei eine LEERE feuerfeste kleine Schüssel aus Metall, eine alte Backform oder ein altes Backblech auf den Ofenboden stellen.

Das Brot in der Form 40 min garen lassen (gehen lassen). Dann das Brot in den Ofen geben und unten in den vorgeheizten Behälter ca. 100 ml Wasser schütten und Ofen sofort schließen.

Für 55 bis 65 min, je nach gewünschter Farbe, backen.

Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Bitte nicht vorher anschneiden, sonst bricht das Brot auseinander.