



Roter Hahn

BACKWAREN

Früchte Bauernbrot

Dieses süße Brotrezept verbreitet einen besonderen Duft in der Küche. Am besten Du genießt es mit Butter bestrichen.

Zutaten

1 LAIB 180 MIN.

250 ml	Wasser
250 ml	Milch
35 g	Butter
40 g	Hefe
400 g	getrocknete Früchte (Äpfel, Birnen, Zwetschgen)
500 g	Mehl
250 g	Roggenmehl
20 g	Salz
10 g	Zucker
1/2 TL	Zimt
50 g	Walnüsse

www.roterhahn.it

Zubereitung - Früchte Bauernbrot

1. Das Wasser, die Milch, die Butter und die Hefe gemeinsam leicht erwärmen.
2. Die Trockenfrüchte in mittelgroße Stücke schneiden und mit 1 l Wasser kurz aufkochen, abseihen und kaltstellen.
3. Das Mehl samt Salz und Zucker zur erwärmten Milch-Hefemasse geben und gut vermengen.
4. Die abgekühlten Trockenfrüchte sowie den Zimt und die Walnüsse dazugeben. Alles in einer zugedeckten Schüssel für ca. 2 Stunden gehen lassen.
5. Nachher in eine beliebige Form geben und im vorgeheizten Backrohr bei 175° C ca. 30 min backen

Gutes Gelingen wünscht



Verena Komiss

Bäuerin von Roter Hahn Qualitätsprodukte
NEUFELDHOF IN BOZEN