



Rezept für Früchtebrot



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 min

Ergibt 2 Brote

Zutaten:

- 500 g RIEPER Breatl-Mix (ca. 22°)
- 500 g Wasser (40 - 45 °)
- 12 g Salz
- 250 g Haselnüsse
- 250 g Pinoli
- 250 g Rosinen
- 250 g getrocknete Feigen
- 60 g Rum

Zubereitung:

Die Feigen in Streifen schneiden und mit den anderen Früchten 1 Stunde im Rum marinieren. Den Breatlteig wie auf der Packung beschrieben zubereiten und am Schluss die Früchte

vorsichtig untermischen. Den Teig zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.

Ein Backblech einfetten und bemehlen oder mit Backblechpapier belegen.

Den Teig durchkneten, teilen und mit feuchten Händen Laibe mit 2 cm Höhe formen. Die Brote auf das Blech legen und 40 - 50 Min. bei ca. 30°C aufgehen lassen.

Ein flaches Gefäß mit Wasser auf den Boden des Backrohres stellen und die Brote in das vorgeheizte Rohr einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 30 Min. bei 210 - 230°C

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.