

Früchtebrot

Teig : 700 g feines Vollkornmehl

50 g Butter

20 g Salz

550 g Wasser

20 g Hefe

1 Esslöffel Ahornsirup

Alle Zutaten zu einem eher weichen Teig auskneten.

An der Kühle 12-15 Stunden ruhen lassen.

In dieser Zeit 1-2 Mal zusammenlegen.

Je nach Lust und Laune gedörrte Früchte und Nüsse beimischen.

100 g. Aprikosen

100 g Feigen

100 g Datteln

100 g Zwetschgen

100 g Ananas grob hacken und mit dem Teig mischen.

2 Cakesformen mit Backpapier auslegen und den Teig mit nassen Händen

darin verteilen. Nochmals 20- 30 Minuten ruhen lassen

Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad 50 Minuten backen.

Ausformen und nochmals 10 Minuten bei 210 Grad fertig backen.

Dünn aufgeschnitten passt es prima zu Käse.