



Bewusst genießen..

Früchtebrot-Backmischung zum Verschenken

Zutaten

75 g Alnatura Roggenvollkornmehl	20 g Alnatura Haferflocken Feinblatt	30 g Alnatura Mandeln gehackt
75 g Alnatura Weizenvollkornmehl	50 g Alnatura Haselnusskerne	20 g Alnatura Orangeat gewürfelt
¼ Pck. Alnatura Sauerteigextrakt (4 g)	20 g Alnatura Rosinen	10 g Alnatura Cranberrys (getrocknet)
½ Pck. Alnatura Trockenhefe (4,5 g)	20 g Alnatura Aprikosen (getrocknet)	
□ TL Alnatura Meersalz		

Zubereitung

Für für 1 Brot / 1 Weithalsflasche à 600 ml (z. B. von Alnatura Passata): 15 Min. + 3 Std. Ruhezeit + 35 Min. Backzeit

1. Mehle, Sauerteig, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen und mit einem Trichter in die leere Flasche füllen.

2. Die restlichen Zutaten in der Reihenfolge der Zutatenliste in die Flasche schichten, dabei die getrockneten Aprikosen vor dem Einfüllen fein würfeln. Flasche gut verschließen.

Früchtebrot backen

1. Inhalt der Flasche in eine Schüssel geben, 150 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen.

2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kneten und zu einem länglichen Brotlaib formen oder in eine gefettete Kastenform (19 cm Länge) geben. Abgedeckt weitere 2 Std. gehen lassen.

3. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Eine hitzebeständige Schale mit heißem Wasser auf den Ofenboden stellen. Brot auf der mittleren Schiene 35 Min. backen, nach 15 Min. die Wasserschale entfernen.

Tipp: Zum Verschenken die Flasche festlich verzieren und mit der Backanleitung versehen.