



Maronenbrot



Arbeitszeit: 2h



Koch- & Backzeit: ca. 45 Min



Portionen: 12



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Maronenbrot

- Dinkel- Hafer-
Brotbackmischung (Mühlenlädle)
- 100g gekochte Maronen
- 1TL Salz
- 1EL Öl
- 1TL Honig
- 8g frische Hefe, oder 3g
Trockenhefe

Zubereitung

Den Packungsinhalt mit 340 ml warmem Wasser (40 Grad) in der Küchenmaschine gut verrühren (1-2 Min) und 60 Min quellen lassen. 1 TL Salz, 1 EL Öl, 1 TL Honig und 8g frische Hefe zugeben und kurz vermengen. Die Maronen in gewünschte Größe schneiden, zum Teig geben, und für ca. 5-8 Min, Stufe 2, zu einem glatten Teig verkneten und für weitere 30 Min ruhen lassen. Den Teig in die gewünschte Form bringen und in eine gefettete Kastenform geben. Nochmals 20 Min gehen lassen. In der Zwischenzeit, Backofen auf 250 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Das Brot in den Backofen schieben und diesen sofort auf 220 Grad zurückschalten. Je nach Backform und gewünschter Bräunung für ca. 45 Min backen.

