




Bratapfelbrot



 Arbeitszeit: ca. 90 min

 Koch- & Backzeit: Brot 40 min /
Brötchen 20 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 340 ml Wasser
- 500 g Bauernbrotbackmischung
- 150 g Apfelwürfel
- 40 g Cashewkerne
- 20 g gehackte Mandeln
- 3 g (1 TL) Zimt
- 1 Msp gemahlene Nelken
- 1 Msp gemahlener Kardamom
- 50 g Rosinen

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit den Gewürzen (Zimt, Nelken und Kardamom) mischen und in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Dann 500g der Bauernbrotbackmischung, 340ml lauwarmes Wasser, Cashewkerne und Mandeln zu einem elastischen Teig kneten, zum Schluss die Apfelwürfel und Rosinen hinzugeben und vorsichtig einarbeiten.

Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Brotteig in eine mit Butter gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort 30 – 45 min gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen und mittig im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) 40-45 Minuten backen.

Eventuell nach 20 min Backzeit das Brot im Ofen mit Alufolie bedecken, damit die Kruste nicht zu dunkel wird.

Backzeit: 1 Brot aus 500g Backmischung ca. 30 – 40 min., Brötchen ca. 15 – 20 min.

Bei der Zubereitung im Brotbackautomaten die Apfelwürfel und Rosinen nach dem ersten Piepton zugeben.

