



Früchtebrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca 45 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 160ml Milch
- 160ml Wasser
- 10g Butter
- 2 P. Vanille-Zucker
- 100g grob gewürfelte Trockenfrüchte
- 500g Weissbrot-Backmischung

Zubereitung

Die 500g Weissbrotbackmischung mit Milch und Wasser, Butter, Vanillezucker und den Trockenfrüchten mischen und etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen, 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. Dann mittig im vorgeheizten Backofen bei 230°C (Umluft 210°C) backen. Nach 10 min die Temperatur um 30°C senken.

Backzeit: 1 Brot aus 500g Backmischung ca. 30 – 40 min., Brötchen ca. 15 – 20 min. Beim Backen im Brotbackautomaten die Trockenfrüchte nach dem Piepton in den Teig geben.

