



Apfelbrot



Arbeitszeit: ca. 70 min



Koch- & Backzeit: ca. 45 min



700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Vitalbrotbackmischung
- 300ml Wasser
- 150g Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- 35g Rosinen
- 3/4 TL Zimt

Zubereitung

Die 500g Vitalbrot Backmischung mit 300ml lauwarmem Wasser, den Rosinen und gewürfelten Äpfeln etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann zugedeckt 30 min ruhen lassen. Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen. Nochmals 30 – 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren. Backzeit 45 - 60 min.

Für die Zubereitung im Brotbackautomaten bitte KEIN Vollkorn-Programm, sondern ein Programm mit 2,5 - 3 Stunden Zubereitungszeit wählen. Die Rosinen und Apfelwürfel nach dem ersten Piepton zugeben.

