

Maroni-Aprikosen-Brot

Eine absolute Traumpaarung!

La Mise en Place:

100 g Maroni, 10 Dörraprikosen, 60 g weiche Butter, 250 g Bauernmehl, Blumenpfeffer, Leinsamen, 1 Würfel Hefe, 3 dl lauwarme Milch, Halbrahm

Die Vorbereitung:

Maroni und Dörraprikosen fein schneiden. Die weiche Butter schmelzen und handwarm abkühlen. Das Bauernmehl mit Blumenpfeffer und Leinsamen in einer grossen Schüssel mischen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe zerbröckeln, in lauwarmer Milch auflösen und mit der Butter in die Mulde giessen. Alles mit einem Löffel verrühren und dann von Hand in fünf Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Maroni und die Aprikosen darunter mischen und vier Minuten weiter kneten. Zugedeckt an einem warmen Platz eine Stunde gehen lassen.

Die Zubereitung:

Den Teig nochmals durchkneten, einen Laib formen und auf ein ausgelegtes Blech setzen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen und mit Halbrahm bepinseln.

Das Backen:

Im Steamer: 60 Minuten bei 190° im aufsteigenden Dampf.

Im Ofen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

Die Vollendung:

Die Traumpaarung entlarvt sich als glückliche Fügung!

