

Roggenbrot mit Trockenfrüchten und Aprikosen



ZUBEREITUNG:
CA. 30 MINUTEN + GEHZEIT



BACK- KOCHZEIT:
CA. 35 MINUTEN



ZUTATEN:

200 g Roggenmehl Type 1
200 g Weizenmehl Type 1 "La Speziata"
35 g Lievito Madre mit Trockenhefe
270 g lauwarmes Wasser
10 g Salz
5 g Gerstenmalzmehl aktiv
20 g Sultaninen
75 g getrocknete Aprikosen
75 g Walnüsse
75 g Haselnüsse
50 g getrocknete Feigen

ZUBEREITUNG:

Die Trockenfrüchte hacken. Mehle, Lievito Madre, Malz, Salz und Wasser vermischen und mit Hilfe der Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Anschließend die Trockenfrüchte hinzufügen und weiter kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und die Früchte eingearbeitet sind.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und einige Male dehnen und falten. Mit Folie abdecken und ca. 1 Stunde bei ca. 27°C ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Anschließend zwei Brotlaibe formen und wiederum zugedeckt für ca. 30 Minuten im Warmen gehen lassen.

Die Brote für 35-40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen.

TIPP: Die Naturhefe mag es gern warm, daher empfiehlt sich eine Gärtemperatur zwischen 23°C und 35°C. Je wärmer, desto kürzer die Gehzeit.