

Backmischungsbrot #10545

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

3/8 l lauwarmes Wasser
500 g Weizenmehl Type 550
20 g Hefe
1 pn Zucker
1/2 ts Salz
200 g Backpflaumen; entsteint und
- gehackt

1. 5 Esslöffel Mehl, die zerbröselte Hefe, den Zucker und das Wasser in einer Schüssel rühren und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. 2. Das restliche Mehl mit dem Salz vermischen und darübersieben. Alles zu einem festen Teig kneten. 3. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abgedeckt eine weitere 1/2 Stunde gehen lassen. 4. Den Teig erneut durchkneten und die Backpflaumen dazugeben. 5. Anschließend den Teig zu einem länglichen Brotlaib formen. Den Laib in eine ausgebutterte Kastenform legen. 6. Nochmals zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. 7. Oberfläche längs einschneiden und bei 200GradC 40-50 Minuten backen.

* aus "Rezepte für Brotbackautomaten" Boris Bansemer, Le CAF

Erfasser: T.Pfaffenbrot

Datum: 12.11.1999

Stichworte: Brot, Obst, süß