

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MARRONI BAUMNUSS APFEL BROT

ZUTATEN:

200 g Marroni / Maronen (vakuumverpackt)
 100 g Walnusskerne
 1 Stk. säuerlicher Apfel
 400 g Weizenmehl (Type 1050)
 100 g Roggenmehl (Type 1150)
 25 g Rohrzucker
 1 Prise Salz
 10 g frische Hefe
 3.5 dl Apfelsaft

ZUBEREITUNG

Maroni und Walnusskerne grob hacken. Apfel vierteln, entkernen, in dicke Spalten und diese grob in Stücke schneiden. Alles mit beiden Mehlsorten, Zucker und 12 g Salz in einer Schüssel mischen.

Die Hefe in eine grosse Rührschüssel bröckeln. Apfelsaft lauwarm erhitzen und mit der Hefe verrühren.

Die Mehlmischung zugeben und alles mit den Knethaken des Handmixers 2 Minuten verkneten.

Die Schüssel mit einem aufgeschnittenen Tiefkühlbeutel abdecken und den Teig 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Teig falten, nach weiteren 10 und dann noch mal nach 20 Minuten falten. Teig abgedeckt weitere 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. Jede Portion mit gut bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Teigkugel flach drücken und auf ein Blech setzen.

Mit dem Zeigefinger in die Mitte ein Loch bohren und dieses zu ca. 5 – 6 cm ø vergrößern. Teigringe mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur 1 – 1 1/2 Stunden gehen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert hat.

Den Ofen auf 230 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze nicht geeignet) vorheizen, dabei eine Auflaufform auf den Boden des Ofens stellen. 50 ml Wasser bereitstellen.

Die Teigringe mit etwas Mehl bestreuen und die Oberfläche mit einem scharfen Messer jeweils viermal ca. 1 cm tief einschneiden, so dass ein Quadrat entsteht.

Die Bleche in den Ofen (Mitte und unten) schieben, das Wasser in die Form giessen und den Ofen rasch schliessen. Brote 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200 Grad verringern. Weitere 20 – 25 Minuten backen, bis die Brote hellbraun und knusprig sind, dabei die Bleche nach der Hälfte der tauschen und die Brote eventuell abdecken, so dass sie nicht zu dunkel werden.

Brote herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Wer einen Backofen mit „Dampfausstoss“ besitzt kann selbstverständlich dies so benützen und muss daher keine Schüssel mit Wasser in den Backofen geben!