

/// URIGES SONNTAGSBROT MIT FRÜCHTEN

/// ZUTATENLISTE

Vorteig

2000	g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
2000	g	Weizenmehl T700 (606961)
400	g	Eigelb, flüssig (600701)
30	g	Hefe (61204)
1900	g	Wasser
1000	g	Zucker (79593)
800	g	Butter (60865)
8130	g	Gesamtgewicht

Aus Meister Urgetreide Hefeteig Plus, Weizenmehl, Eigelb, Hefe und Wasser einen Teig herstellen.

Knetzeit: 1+6 Minuten. Den Zucker zugeben und weitere 6 Minuten schnell kneten, anschließend die Butter zugeben und nochmals 6 Minuten schnell kneten bis der Vorteig homogen und glatt ist. Teigtemperatur: ca. 26 °C, Stehzeit: ca. 15 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 22-25 °C) abgedeckt lagern. Der Vorteig sollte das 5-fache seines Volumens erreicht haben.

Hauptteig

8000	g	Vorteig
1000	g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
1000	g	Weizenmehl T700 (606961)
60	g	Meister Backtivat Frische Plus (600815)
400	g	Vollei (600700)
100	g	Honig (77845)
360	g	Hefe (61204)
340	g	Butter (60865)
200	g	Wasser
11460	g	Gesamtgewicht

Alle Zutaten zusammen mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verarbeiten. Knetzeit: 10 Minuten langsam.

Früchtemischung

800	g	Aprikosen, getrocknet (#2239)
300	g	Cranberry, getrocknet (0065)



400	g	Mandeln, gestiftelt (71160)
400	g	Läuterzucker
300	g	Meister Vari Flakes Zimt (60718)
2220	g	Gesamtgewicht

Am Vortag die klein gehackten Marillen und Cranberrys mit den Mandeln in Läuterzucker ansetzten.

/// HERSTELLUNG

Knetung:	siehe Beschreibung unter Vor- & Hauptteig
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	2 x 30 - 45 Minuten
Teigeinlage:	500 Gramm in Backform
Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	175 °C
Backzeit:	ca. 30 Minuten
Dekoration/ Topping:	Mandeln gehobelt (71159), Hagelzucker (71159)

Nach dem Kneten den Teig ca. 30-45 Minuten rasten lassen. Danach die Früchtemischung und die Meister Vari Flakes Zimt unter den Teig kneten. (Knetzeit ca. 1,5 Minuten langsam.) Den Teig weitere 30 - 45 Minuten rasten lassen. Nach der Teigruhe Stücke von 500 Gramm abwiegen, rundwirken, in runde Backformen (DM=17 cm, H=3,5 cm) legen und auf Gare stellen. Bei guter Gare mit Ei abstreichen und gewünschten Dekor aufstreuen.