



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Süssbrot mit kandierten Früchten

Rezept

| | |
|--------|---|
| 500 g | Brötlimehl Typ 550 |
| 125 g | Wasser (lauwarm) |
| 42 g | Hefe |
| 20 g | Back-Star |
| 125 g | Milch |
| 75 g | Zucker |
| 6 g | Salz |
| 3 | Eier |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 1 EL | Orangenblütenwasser (kann auch die Schale einer abgeriebenen Orange oder Zitrone sein) |
| 75 g | Butter |
| 100 g | kandierte Früchte |
| | geschnittene Mandeln und Hagelzucker zum Bestreuen |
| | Puderzucker zum Bestäuben nach Belieben |



Das Rezept ist berechnet für 2 Süssbrote mit kandierten Früchten



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

-
- Vorteig:** Salz und Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen, Salz-Hefe-Wassergemisch in die Mulde giessen, mit etwas Mehl einen Brei rühren und anschliessend den Brei mit etwas Mehl vom Schüsselrand zudecken. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und für 1 Stunde ruhen lassen.
-
- Bearbeitung und Ruhephase:** Butter in der Milch leicht erwärmen, so dass die Butter flüssig wird. Eidotter und Eiweiss trennen.
- Nach der Ruhephase des Vorteiges den Back-Star, Vanillezucker und Zucker zum Mehl geben, das lauwarme Butter-Milchgemisch, die kandierten Früchte, das Orangenblütenwasser oder die geriebenen Schalen von Orange oder Zitrone und die 3 Eidotter hinzufügen. Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten und den Teig für 2 bis 2 ½ Stunden zugedeckt ruhen lassen.
- Nach der Ruhephase den Teig von Hand nochmals kurz durchkneten, den Teig halbieren und in runde Formen bringen. Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Eiweiss etwas aufschlagen, die Teiglinge damit einpinseln und mit geschnittenen Mandeln und Hagelzucker bestreuen.
-
- Backen:** 35 Minuten im auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen, auf der untersten Rille backen.
- Wer möchte kann das Süssbrot nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.
-
- Tipp:** Ein feuerfestes Gefäss mit heissem Wasser mit in den Ofen stellen. Das Süssbrot geht so besser auf.
- Bei diesem Süssbrot können auch Nüsse, Rosinen, Orangeat, Zitronat, geschnittene Dörrfrüchte oder auch alles zusammen verwendet werden.
- Wenn Rosinen verwendet werden, dann kann anstatt Orangenblütenwasser auch Rum oder Rumaroma verwendet werden.
-