

KitchenAid



Früchtebrot

Knuspriges, lockeres Brot wie vom Bäcker. Mit der Brot-Backschüssel von KitchenAid kommt ihr selbst gemachtes Brot direkt von der Küchenmaschine in den Ofen.

So knusprig



Zutaten:

- 11 g Instant-Trockenhefe
- 300 ml Warme Milch
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 60 g Butter, geschmolzen
- 450 g Mehl
- 140 g Trockenfrüchte
(Rosinen, goldgelbe
Rosinen, Cranberries)

Zum Rezeptvideo:



Brot-Backschüssel
5KSM2CB5BG5*

Früchtebrot

 6 Personen

 20 Minuten (+ 90 Minuten Gärzeit)
35 Minuten Backzeit

So geht's:

1. Hefe, warme Milch und Zucker in die Brot-Backschüssel geben. Verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Salz, geschmolzene Butter und Mehl hinzugeben und mit der Küchenmaschine 5 Minuten auf Stufe 2 kneten. Die Trockenfrüchte zugeben und weiter kneten, bis sie eingearbeitet sind. Den Teig aus der Schüssel nehmen, mit etwas Mehl rundum bestäuben.
3. Den Teig in der Brot-Backschüssel mit geschlossenem Deckel an einem warmen Ort 1 - 1,5 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und auf eine bemehlte Fläche legen. Dehnen und falten Sie den Teig zur Mitte hin, drehen Sie ihn dann und formen Sie ihn zu einer Kugel. Weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Erneut auf die bemehlte Fläche legen und den Teig erneut dehnen und falten, um ihn zu einer Kugel zu formen.
4. Die Innenseite des Deckels mit Backpapier auslegen und den Teig darauf legen. Das Brot leicht mit Mehl bestäuben. Die Brot-Backschüssel auf den Deckel stellen und in den auf 235 °C vorgeheizten Backofen schieben. 30 Minuten backen. Die Brot-Backschüssel abnehmen und das Brot weitere 5 Minuten auf dem Deckel backen, bis die Kruste knusprig und goldbraun ist. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden.
5. Tipp: Mit einer Käseplatte servieren.

* Abgebildete Küchenmaschine nicht
im Lieferumfang enthalten.

KitchenAid