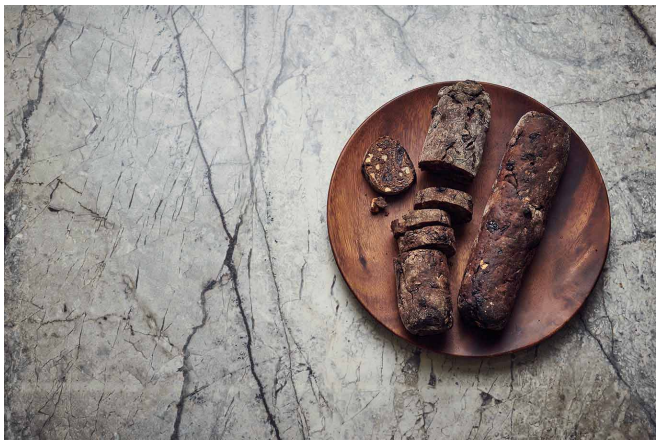
Vruchtenbrood

Recept van V-ZUG N.V.



met gedroogd fruit en cacao

Bereiding	30 Mins
Rusttijd	1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	55 Mins
Stuks	2
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

Deeg

500 g gedroogd fruit (bijv. abrikozen, vijgen, pruimen, sultanarozijnen enz.)

300 ml rode wijn

2 el ahornsiroop

250 g volkorenbloem

2 el cacaopoeder

½ blokje gist (ca. 20 g)

½ tl zout

125 g pecannoten of walnoten

Vormen

bloem voor het vormen

Deeg

Het gedroogde fruit grof hakken. Met rode wijn en ahornsiroop in een pan aan de kook brengen. Ca. 5 minuten op middelhoog vuur zachtjes laten koken. De vruchten laten afkoelen.

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een vochtig deeg kneden.

Afgedekt ca. 1 uur laten rusten.

Vormen

Het deeg halveren en op een met bloem bestuifd werkvlak 6 cm brede broden vormen. De broden op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Gedurende 30 minuten laten rusten.

Bakken

De gaarruimte met boven-/onderhitte vochtig tot 180 °C voorverwarmen.

De broden op het middelste niveau gedurende 55 minuten bakken.

De vruchtenbroden laten afkoelen.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 180 °C op Top/bottom heat damp (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Top/bottom heat damp 180 °C gedurende 55 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022