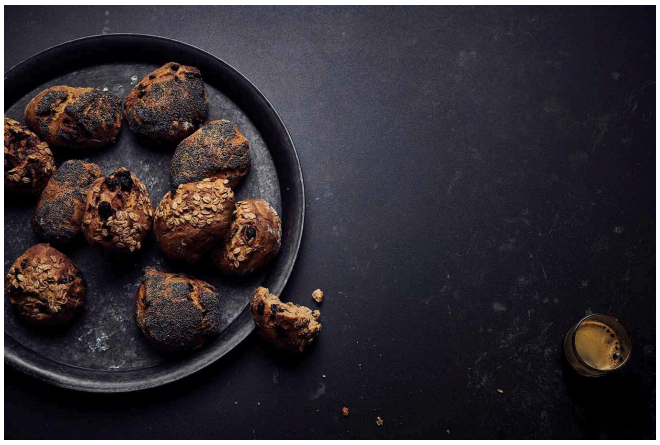
Früchtebrötchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	20 Min.
Garzeit	1 Std. 25 Min.
Stück	12
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Vollkornbrötchen mit Dörrfrüchten und Nüssen

Teig

300 g helles Dinkelmehl Type 630

200 g Dinkel-Vollkornmehl

1½ TL Salz

½ Würfel Hefe (ca. 20 g)

300 ml Wasser

50 g Butter, weich

100 g Dörraprikosen, grob gehackt

100 g Dörrfeigen, grob gehackt

100 g Dörrpflaumen, grob gehackt

50 g Walnusskerne, grob gehackt

50 g Sultaninen

Formen

etwas Dinkelflocken

etwas Mohnsamen

Teig

Alle Zutaten bis einschließlich Butter in einer Schüssel zu einem weichen, glatten Teig kneten. Restliche Zutaten beigeben und gut in den Teig kneten.

Teig zu einer Kugel formen. In einer Schüssel auf den Garraumboden stellen und mit Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C 1 Stunde lang um das Doppelte aufgehen lassen.

Formen

Teig in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Kugeln mit Wasser benetzen und mit Dinkelflocken oder Mohn bestreuen, leicht andrücken.

Auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech setzen und jedes Brötchen kreuzweise einschneiden.

20 Minuten aufgehen lassen.

Backen

Garraum mit Profi-Backen bemehlt auf 190 °C vorheizen.

Früchtebrötchen auf der mittleren Auflage 25 Minuten backen.

Früchtebrötchen auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Garschritte

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.

Teig nach dem Aufgehen weiterverarbeiten.

Garraum auf 190 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bemehlt 190 °C während 25 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022