



Frugtbrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	1 Timer 30 Min.
Tilberedningstid	55 Min.
Styk	2
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med tørret frugt og kakao

Dej

500 g tørret frugt (f.eks. abrikoser, figner, blommer, rosiner osv.)

300 ml rødvin

2 spsk ahornsirup

250 g fuldkornsmel

2 spsk kakaopulver

½ terning gær (ca. 20 g)

½ tsk salt

125 g pekannødder eller valnødder

Formning

mel til formning

Dej

De tørrede frugter hakkes groft. Giv dem et opkog med rødvin og ahornsirup på en pande. Lad det hele småkoge ved middel varme i ca. 5 minutter. Lad frugterne køle af.

Ælt alle ingredienserne sammen til en fugtig dej i en skål.

Lad dejen hvile i ca. 1 time under låg.





Formning

Halver dejen, drys mel på en arbejdsplade, og form dejen til 6 cm brede brød. Læg brødene i en bradepande med bagepapir.

Lad det hvile i 30 minutter.

Bagning

Forvarm ovnen med over-/undervarme fugtig til 180 °C.

Bag brødene på den midterste hylde i 55 minutter.

Lad frugtbrødene køle af.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 180°C i Over-/undervarme fugtig

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Over-/undervarme fugtig 180°C i 55 Min.

Tilbehør

Bradepande

