

Apfelbrot 24.08.2023 mit Kühlschrankgare



Vorteig: 100 g Wasser lauwarm, darin 8 g Zucker und anschließend 5 g frische Hefe auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 45 Minuten gehen lassen.

Apfelmasse: 320 g (Nettogewicht) Äpfeln ungeschält, mit einem Küchengerät fein geschnitten
13 g Zitronensaftkonzentrat
20 g Zucker
85 g Walnüsse, 150 g Sultaninen
35 g Apfelsaft oder O.Saft
60 g heißes Wasser

Zutaten:

Vorteig und Apfelmasse

100 g Dinkelmehl 630
100 g Dinkelvollkornmehl
210 g Weizenmehl 405 + etwas Mehl für die Teigbearbeitung
35 g Kokosraspel
30 g Wasser
5 g Salz
35 g kernige Haferflocken zwecks Dekorierung

Vorteig ansetzen, **Apfelmasse** eine Stunde ziehen lassen. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Stockgare: 30-45 Minuten bei Zimmertemperatur, danach 8 Stunden im Kühlschrank.

Stückgare: Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit dem Teigschaber Brötchen formen. Die Oberseite kurz ins Wasser tauchen und in den Haferflocken wälzen. Unter einem feuchten Tuch 60 Minuten gehen lassen.

Backen: Backofen auf 240° vorheizen, Oben- und Unterhitze einstellen. Ofenblech in die Mitte des Backofens schieben und schwaden.

Backzeit 26 Min, nach 13 Min auf 200° zurückdrehen.