

Früchte-Nussbrot easy

Anzahl Personen: 10 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
4.5 dl	Wasser	
0.5 KL	Trockenhefe	
1 KL	Salz	
1 KL	Koriander	
0.5 KL	Änispulver	
1 KL	Zimt	
150 g	Nusskerne	grob hacken
30 g	Sonnenblumenkerne	
150 g	Feigen	in grosse Stücke schneiden
50 g	Dörripflaumen entsteint	in grosse Stücke schneiden
100 g	Datteln	in Ringe schneiden
50 g	Sultaninen	
500 g	Dinkel	sehr fein mahlen

Anleitung

1. Wasser, Salz, Gewürze und Hefe verrühren.
2. Übrige Zutaten begeben und gut vermischen (nicht kneten). Über Nacht bei Raumtemperatur zugedeckt stehen lassen.
3. Pro 500 g Dinkel eine Cakeform ganz ausziehen und mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen. 10 Minuten stehen lassen.
4. In den kalten Ofen schieben und bei 180°C ca. 90 Minuten backen.
5. Sofort aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Im Kühlschrank ist dieses Brot ca. eine Woche haltbar.

Tipp: Wer das Brot gerne etwas süsser mag, kann das Dörrobst kleiner schneiden.

