Rezept

Kanadisches Cranberrybrot

Ein Rezept von Kanadisches Cranberrybrot, am 29.04.2024

Zutaten

125 g	getrocknete Cranberrys
100 g	Pekannusskerne
125 g	Dinkelmehl Type 630
30 g	Hefe (ca. 3/4 Würfel)
1/2 TL	Salz
6 EL	Olivenöl
	Mehl zum Bearbeiten
	Butter für die Form
150 ml	Cranberry- oder Apfelsaft
100 g	Cheddarkäse oder Bergkäse (nach Belieben)
250 g	Weizenmehl Type 550
4 + ca. 250 EL + ml	warmes Wasser
1 gehäufter EL	Baguetteback
50 ml	Ahornsirup
1	Kastenform (26-28 cm Länge)
1	Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 850 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Cranberrys 2 Std. im Saft einweichen. Die Pekannusskerne grob hacken, den Käse grob raspeln.

2. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben. Mit einem Kochlöffel eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, 4 EL Wasser und etwas Mehl vom Rand glatt rühren. Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.

3. Salz, Baguetteback, Öl, Ahornsirup und das restliche Wasser bis auf eine halbe Tasse (ca. 50 ml) zum Mehl geben. Den Teig mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel 5 Min. kräftig rühren, bis er sich vom Schüsselrand löst. Den Teig zugedeckt ca. 2 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Die Cranberrys abgießen, gut abtropfen lassen und mit etwas Mehl mischen. Zusammen mit den Nüssen und dem Käse unter den Teig arbeiten. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Die Form einfetten und den Teig hineinfüllen. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Die Teigoberfläche damit bestreichen, mit einem Messer längs einmal einschneiden und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.

5. Den Backofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Brot auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Min. backen. Das Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.