Rezept

Feigenbrot

Ein Rezept von Feigenbrot, am 08.06.2025

Zutaten

375 g	flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
250 g	Roggenmehl Type 1150
100 g	Roggenvollkornschrot
2 TL	Salz
250 g	weiche Trockenfeigen
	Butter für das Backblech
100 g	Roggenmehl Type 997
ca. 600 ml	warmes Wasser
150 g	Weizenvollkornmehl
1 Pck.	Trockenhefe
1/2 TL	Lebkuchengewürz oder Zimt
	Mehl zum Bearbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 1,2 kg | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Sauerteig, Roggenmehl Type 997 und 100 ml Wasser glatt rühren. Zugedeckt 6 Std. warm ruhen lassen.

2. Restliche Zutaten bis auf die Feigen mit dem Vorteig mischen. Restliches Wasser (bis auf ca. 50 ml) dazugießen, kräftig rühren. Evtl. Wasser oder Mehl hinzufügen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. kneten, zur Kugel formen. In der bemehlten Schüssel zugedeckt ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Feigen vierteln, mit wenig Mehl mischen und kurz unter den Teig kneten. Einen länglichen Laib formen, aufs gefettete Blech setzen und zugedeckt ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Den Ofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und mit der Schere sehr oft einschneiden. Mit Mehl bestreuen und auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Std. backen. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.