

## Rezept

# Italienisches Früchtebrot

Ein Rezept von Italienisches Früchtebrot, am 07.02.2025

## Zutaten

<b>300 g</b> gemischte Trockenfrüchte (Zwetschgen, Aprikosen, Feigen und Birnen)	<b>100 g</b> Nüsse (Walnüsse und/oder Haselnüsse)
<b>1</b> Würfel frische Hefe (42 g)	<b>4 EL</b> Grappa
<b>50 g</b> Butter	<b>550 ml</b> lauwarme Milch
<b>500 g</b> Weizenmehl	<b>30 g</b> Zucker
Salz	<b>250 g</b> Roggenmehl
Zimtpulver	Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2 Brote | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Die Trockenfrüchte in kleine Würfel schneiden. Die Nüsse mittelgrob hacken und mit den Früchten und dem Grappa mischen.
2. Die Hefe zerkrümeln und in etwas Milch verrühren. Die übrige Milch mit der Butter und dem Zucker verrühren und die Butter schmelzen lassen.
3. Die beiden Mehlsorten mit 1 kräftigen Prise Salz und je 1 Prise Pfeffer, Zimtpulver und Muskatnuss mischen. Die Hefemilch sowie die Milch mit der geschmolzenen Butter dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In eine Schüssel legen, mit einem Tuch bedecken und zugedeckt etwa 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. Dann die Früchte-Nuss-Mischung gründlich unterkneten. Den Teig in zwei Portionen teilen und jeweils zu einem Laib formen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Laibe nebeneinander auf das Blech legen. Zudecken und nochmals etwa 30 Min. gehen lassen.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech neben den Laiben mit etwas Wasser besprenkeln, das Blech in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und die Früchtebrote etwa 45 Min. backen, bis sie aufgegangen und gebräunt sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Die Brote schmecken mit Butter und Honig zum Frühstück, aber auch – weil sie nur mäßig gesüßt sind – zur Brotzeit mit Speck und Käse.