

Rezept

Kakao-Orangen-Brot

Ein Rezept von Kakao-Orangen-Brot, am 04.06.2023

Zutaten

30 g Hefe (ca. 3/4 Würfel)	1 TL Zucker
200 g Weizenmehl Type 550	125 ml warme Milch
100 g Hartweizengrieß	100 g gemahlene Mandeln
1 TL Salz	50 g Kakaopulver
abgeriebenen Schale von 1 Bio-Orange	2 EL Orangenblütenhonig
ca. 250 ml warmes Wasser	100 g Orangeat
Mehl zum Bearbeiten	Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 800 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker, 100 g Mehl und der Milch glatt rühren und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. ruhen lassen. Restliches Mehl, Grieß, Mandeln, Salz, Kakao und Orangenschale zum Hefeansatz geben. Honig mit Wasser mischen, bis auf ca. 50 ml zum Mehl gießen und alles ca. 3 Min. kräftig verrühren. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit hinzufügen.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 Min. zusammenschlagen, bis er nicht mehr klebt und elastisch ist. In einer Schüssel zugedeckt ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Das Orangeat unterkneten. Ein Backblech einfetten, den Teig als Kugel daraufsetzen und kreuzförmig einritzen. Zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen. Backofen auf 210° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Brot auf der zweiten Schiene von unten 40-45 Min. backen.