

## Rezept

# Knuspriges Apfelbrot

Ein Rezept von Knuspriges Apfelbrot, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> feste, säuerliche Äpfel (z. B. Cox Orange oder Boskop)	<b>1</b> Vanilleschote
<b>200 g</b> ganze Nusskerne (Haselnüsse, Walnüsse oder Pekannüsse)	<b>100 ml</b> Apfelsaft
<b>250 ml</b> Wasser	<b>300 ml</b> Wasser
<b>100 g</b> flüssiger Honig	<b>15 g</b> Hefe (ca. 1/3 Würfel)
<b>150 g</b> Roggenmehl (Type 1150) Mehl zum Arbeiten	<b>50 g</b> flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
<b>2 EL</b> Sesamsamen zum Bestreuen	<b>350 g</b> Weizenmehl (Type 550)
	<b>10 g</b> Salz (ca. 2 TL)
	<b>50 g</b> Cornflakes zum Wälzen
	<b>1</b> Bratschlauch zum Backen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (à 1250 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, halbieren und ohne Kerngehäuse in feine Spalten schneiden. Vanilleschote aufschlitzen, Mark auskratzen. Schote und Mark mit dem Apfelsaft in einem Topf aufkochen, die Apfelspalten hineingeben und erneut aufkochen. Die Mischung abgedeckt mind. 8 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Nüsse in einer Schüssel mit warmem Wasser übergießen und darin ziehen lassen. Die Apfelstücke in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Vanilleschote entfernen. (Der Vanille-Apfelsaft wird in diesem Rezept nicht weiter verwendet; er schmeckt aber, pur getrunken, wunderbar.)
3. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Sauerteig und dem Honig mischen. Die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzufügen und alles gut unterarbeiten. Den Teig 8-10 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten.
4. Die Nüsse abgießen und abtropfen lassen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und Nüsse und Äpfel vorsichtig von Hand unterarbeiten. Alles 15 Min. abgedeckt gehen lassen.
5. Den Teig zu einem länglichen Brotlaib formen, mit Wasser bestreichen, in den Cornflakes wälzen und mit Sesam bestreuen. In den Bratschlauch legen. Den Schlauch nach Herstellerangabe verschließen und auf ein Blech setzen. Das Brot erneut 20 Min. ruhen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 240° vorheizen (Umluft 220°). Sobald die Temperatur erreicht ist, das Brot in den heißen Ofen (unten) schieben und ca. 7 Min. anbacken. Danach die Temperatur auf 210° herunterregeln und das Brot in ca. 30 Min. fertig backen. Achtung beim Öffnen des Schlauchs: Der Dampf ist heiß!