Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

# Kokos-Ingwer-Brot

Ein Rezept von Kokos-Ingwer-Brot, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 Stück** | Ingwer (4 cm) |
| **2** | Bio-Orangen |
| **400 ml** | Kokosmilch (Dose oder Packung) |
| **60 g** | Hefe (ca. 1 1/2 Würfel) |
| **1 kg** | Weizenmehl (Type 550) |
| **1** | Brot- oder Kastenform (ca. 35 cm) |
| **2 EL** | Kokosraspel zum Ausstreuen |
| **1 EL** | Butter |
| **500 g** | Buttermilch |
| **2 EL** | flüssiger Honig |
| **200 g** | Kokosraspel |
| **10 g** | Salz (ca. 2 TL) |
| | Fett für die Form |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (à 1500 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ingwerwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. knusprig anbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Orangen heiß abwaschen und trocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer abschälen oder fein abreiben. Orangen auspressen und 200 ml Saft abmessen (Rest anderweitig verwenden).

3. Für den Teig Buttermilch, Kokosmilch, Orangensaft und Honig in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Kokosraspel, Mehl und Salz zugeben und gut unterarbeiten. Nun die Ingwerwürfel mit Butter und Orangenschale zugeben. Den Teig 8 Min. in der Küchenmaschine (auf schneller Stufe) oder mit den Knethaken des Handrührgeräts durchkneten.

4. Die Form fetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Den Teig darauf verteilen (Form nur zu 3/4 füllen) und 30 Min. abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

5. Inzwischen den Backofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, das Brot in den heißen Ofen (2. Schiene von unten) schieben und die Temperatur auf 210° herunterregeln. Das Brot ca. 45 Min. backen.