

Rezept

Kokos-Ingwer-Brot

Ein Rezept von Kokos-Ingwer-Brot, am 27.04.2024

Zutaten

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

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 austreuen. 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.