

BROTGENUSS

Exotisches Früchtebrot



ZUTATEN (für 4 Brote)

Für den Vorteig:

300 g KOMEKO BROTGENUSS

200 ml Mandelmilch

50 g Rohrzucker

42 g frische Hefe (1 Würfel)

Früchtemischung:

500 g gemischte Trockenfrüchte und Softfrüchte
(z.B. Mango, Papaya, Ananas, Datteln,
Cranberry, Orangeat, Zitronat)

1 Stk. Orange (Saft und Schalenabrieb)

1 Stk. Zitrone (Saft und Schalenabrieb)

2 cl Orangenlikör (z.B. Cointreau)

1 Pck. Vanillezucker

Für den Teig:

350 g KOMEKO BROTGENUSS

200 ml Mandelmilch

50 g Rohrzucker (+ 2 EL zusätzlich)

250 g Kokosöl (+ 100 g zusätzlich)

150 g Cashewnüsse



ZUBEREITUNG

1. Für den Vorteig **300 g KOMEKO BROTGENUSS** mit 200 ml erwärmter Mandelmilch (ca. 30 °C), 50 g Rohrzucker und der zerbröckelten Hefe verrühren. An einem warmen Ort mit einem Tuch zugedeckt stehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat.
2. Die Früchtemischung mit dem Saft und Abrieb der Orange und Zitrone, sowie Orangenlikör und Vanillezucker marinieren.
3. Den aufgegangenen Vorteig mit **350 g KOMEKO BROTGENUSS**, 200 g Mandelmilch, 50 g Rohrzucker sowie 250 g Kokosöl verkneten.
4. Anschließend die Früchtemischung und 150 g Cashewnüsse zugeben und untermischen.
5. Den Teig wieder zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Nach etwa einer Stunde auf einer bemehlten Arbeitsfläche vier runde Laibe formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit einem geölten Messer kreuzweise etwa 2 cm tief einschneiden.
7. Nochmal 30 min. gehen lassen.
8. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Früchtebrote darin 45 min. backen. Nach 10 min. Backzeit mit 50 g erwärmtem Kokosöl bepinseln und mit 2 EL Rohrzucker bestreuen.
9. Nach Ende der Backzeit die Früchtebrote herausnehmen und mit dem restlichen Kokosöl bepinseln.

Tipp: Das Brot in Folie verpackt hält mehrere Wochen.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

