

## Apfelbrot 24.08.2023



**Vorteig:** 100 g Wasser lauwarm, darin 8 g Zucker und anschließend 1/3 Würfel Hefe (14 g) auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen.

**Apfelmasse:** 260 g (Nettogewicht) Äpfeln ungeschält, von Hand sehr klein geschnitten  
11 g Zitronensaftkonzentrat  
30 g Rohrzucker  
60 g Walnüsse, 56 g Sultaninen, 70 g Trockenpflaumen  
35 g Apfelsaft oder O.Saft  
60 g heißes Wasser

### **Zutaten:**

#### **Vorteig und Apfelmasse**

175 g Dinkelmehl  
235 g Weizenmehl + etwas Mehl für die Teigbearbeitung **30 g!**  
35 g Kokosraspel  
30 g Wasser  
5 g Salz  
35 g kernige Haferflocken zwecks Dekorierung

**Vorteig** ansetzen, **Apfelmasse** eine Stunde ziehen lassen. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

**Stockgare:** bis 2 Stunden.

**Stückgare:** Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit dem Teigschaber Brötchen daraus formen. Die Oberseite kurz ins Wasser tauchen und in den Haferflocken wälzen. Unter einem feuchten Tuch eine Stunde gehen lassen.

**Backen:** Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Ofenblech in die Mitte des Backofens schieben, Ober- und Unterhitze einstellen. Backzeit **29 Min**, nach 10 Min Wasser raus und auf 200° zurückdrehen.

**Teigmasse:** 1290 g (alles inbegriffen)