

Rosinen-Früchte Stuten

eine Variante mit Mehl-Kochstück für extra fluffige Krume und Sauerteig für den Geschmack. Die Produktion erfordert eine sehr lange Vorbereitungszeit von 3 Tagen. Die Zeit und Mühe lohnt sich aber.

Zutaten: für eine große Kastenform

Sauerteig:

40 g ASG

200 g Weizenvollkornmehl

200 g Wasser

Kochstück:

100 g Wasser

20 g Mehl Type 405

Hauptteig.

800 g Weizenmehl Type 550

500 g Buttermilch

100 g Butter

10 g Salz

1 Ei

70 g Zucker

10 g Vanillezucker

Abrieb einer Zitrone

42 g Hefe

250 g Rosinen

100 g Sucade

100 g Orangeat

Zubereitung:

Am Vortag: ASG, Mehl und Wasser in einer Schüssel verrühren und abgedeckt in der Küche stehen lassen.

Für das Kochstück: Mehl und Wasser in einem kleinem Topf glatt rühren und unter ständigem weiter rühren zum kochen bringen bis eine puddingartige Masse entsteht. In eine kleine Schüssel füllen und mit Klarsichfolie abdecken und übernacht erkalten lassen.

Am „Knettag“: Hefe mit etwas Wasser und Zucker glatt rühren.

Mehl und Buttermilch in den Knetkessel geben. Hefe-Wasser, Ei und Zucker zugeben und zu einem Teig auf langsamer Stufe 5 Min. verkneten. Zitronenabrieb und Salz zugeben und weiteren 3 Min. auf höherer Geschwindigkeit kneten. Rosinen und die gewürfelten Früchte zugeben und weitere 2 - 3 Min. langsam unterkneten. Es sollte nun eine glatter und leicht klebriger Teig entstanden sein. ggf. noch etwas Milch mit einarbeiten. Kessel mit einem Tuch abdecken und das erste mal an einem warmen Ort 30 Min. stehen lassen.

Den Teig nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und „Stretchen und Falten“. Wieder zurück in den Kessel geben und abgedeckt weitere 30 Min. gehen lassen. Wieder „dehnen und falten“ weitere 60 min. gehen lassen. Zum 3. mal den Teig „dehnen und falten“. Der Teig sollte nun schon eine recht glatte und spannende Struktur haben. Der Teig kommt nun, über Nacht, in eine mit Öl

ausgestrichene „Gär-Box“ in den Kühlschrank.

Am „Backtag“: Die Box aus der Kühlung nehmen und auf Raumtemperatur abgedeckt aklimatisieren. (ca. 3-4 Std.). Teig aus der Wanne stürzen und in zwei Hälften teilen. Diese nun mit den Fingerkuppen rechteckig ausdrücken und aufrollen. In eine gebutterte Kastenform geben und aufgehen lassen. (ca. 2 Std.) In dieser Zeit den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Wenn der Teig deutlich an Volumen zu gelegt hat, ca 30%, dann mit Dampf einschieben. Nach ca. 20 Min. den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C senken und fertig backen. (ca, 40-50 Min.)

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/brote:rosinen-fruechtebrot_mit_sauerteig

Last update: **22.03.2026 10:55**

