

Rosinen-Früchte Stuten

eine Variante mit Mehl-Kochstück für extra fluffige Krume und Sauerteig für den Geschmack. Die Zeit und Mühe lohnt sich.

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 Backtag: Hefe mit etwas Wasser und Zucker glatt rühren.

Mehl und Buttermilch in den Knetkessel eben. Hefe-Wasser, Ei und Zucker zugeben und zu einem Teig auf langsmaer 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. unterkneten. Es sollte nun eine glatter und leich 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.

Last update:
21.03.2026
17:27

brote:rosinen-fruechtebrot_mit_sauerteig https://www.ddws.de/brote:rosinen-fruechtebrot_mit_sauerteig?rev=1774110475

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?rev=1774110475

Last update: **21.03.2026 17:27**

