# 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 langsmaer Stufe 5 Min. verkneten. Zitronenabrieb und Salz zugeben und weiteren 3 Min. auf höherer Geschindigkeit kneten. Rosinen und die gewürfelten Früchte zugeben und weitere 2 - 3 Min. langsam 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. Wieder „dehnen und falten“ weitere 60 min. gehen lassen. Zum 3 tem mal den Teig „dehnen und falten“.Der Teig sollte nun schon eine recht glatte und spannende Strucktur 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.). Teigaus der Wanne stürzen und in zwei Hälften teilen. Diese nun mit den Fingerkuppen rechteckig ausdrücken und aufrollen. In eine gebuttette 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.

---

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=1774173071**

Last update: **22.03.2026 10:51**