

# Bayerisches Früchtebrot



500 g	gemischte, getrocknete Früchte (z. B. Birnen, Äpfel, Birnen, Feigen, Cranberrys)
1/2 Würfel (21 g)	frische Hefe
1 EL	Zucker
400 g	Dinkelmehl (Type 1050)
200 g	Mehl (Type 405)
1 (75 g)	Beutel Natur-Sauerteig
4 EL	Honig
1/2 TL	gemahlener Zimt, Gewürznelke, Piment, Pfeffer, Ingwer und Kardamom
1 Prise	Salz
65 g	Haselnusskerne
65 g	Mandelstifte
125 g	Rosinen
6 EL	Kakaopulver
2–3 EL	Birnengeist (Birnenbrand)
1	Eigelb (Größe M)
	Backpapier
	Alufolie

1. Getrocknete Früchte mit ca. 800 ml Wasser aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Früchte in ein Sieb gießen, Einweichwasser auffangen, alles abkühlen lassen
2. 100 ml Einweichwasser erwärmen, Hefe und Zucker darin auflösen, mit den Mehlen, dem Sauerteig, Honig, gemahlenden Gewürzen, 1 Prise Salz und 250 ml Einweichwasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen
3. Nüsse grob hacken. Früchte in Stücke schneiden. Nüsse, Mandeln, Früchte und Rosinen mischen. Teig halbieren. Früchte-Nuss-Mischung, Kakao, Birnengeist und 3–4 EL Einweichwasser mit einer Teighälfte verkneten
4. Helle Teighälfte auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und rechteckig (ca. 32 x 36 cm) ausrollen (sollte der Teig zu feucht sein, Esslöffelweise zusätzliches Mehl unterkneten). Dunklen Teig zu einem Laib (ca. 13 x 32 cm) formen und auf der unteren Hälfte des hellen Teiges legen. Hellen Teig locker um den dunklen Teig schlagen, bzw. einrollen und Enden verschließen. Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen
5. Eigelb und 3 EL Wasser verrühren, Brot damit dünn bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 75–80 Minuten backen, bis sich das Brot beim "Anklopfen" hohl anhört, zum Schluss evtl. mit Alufolie bedecken. Kletzenbrot herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
6. Wartezeit ca. 1 1/4 Stunden