

Feigenbrot

<http://www.rezeptefinden.de/click/index/15823475/?site=kuechengoetter.de>

375 g flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel), 100 g Roggenmehl Type 997, ca. 600 ml warmes Wasser, 250 g Roggenmehl Type 1150, 150 g Weizenvollkornmehl, 100 g Roggenvollkornschrot, 1 Pck. Trockenhefe, 2 TL Salz, 1/2 TL Lebkuchengewürz oder Zimt, 250 g weiche Trockenfeigen, Mehl zum Bearbeiten, Butter für das Backblech

Schritt 1

Sauerteig, Roggenmehl Type 997 und 100 ml Wasser glatt rühren. Zugedeckt 6 Std. warm ruhen lassen.

Schritt 2

Restliche Zutaten bis auf die Feigen mit dem Vorteig mischen. Restliches Wasser (bis auf ca. 50 ml) dazugießen, kräftig rühren. Evtl. Wasser oder Mehl hinzufügen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. kneten, zur Kugel formen. In der bemehlten Schüssel zugedeckt ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt 3

Feigen vierteln, mit wenig Mehl mischen und kurz unter den Teig kneten. Einen länglichen Laib formen, aufs gefettete Blech setzen und zugedeckt ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt 4

Den Ofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und mit der Schere sehr oft einschneiden. Mit Mehl bestreuen und auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Std. backen. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

http://www.helpster.de/feigen-kaufen-und-damit-backen-rezept-fuer-ein-feigenbrot_139008

Sie benötigen:

- 750 g Mehl
- 1,5 EL Honig
- 1,5 EL ÖL
- 450 ml Wasser
- 2 Pck. Trockenhefe
- 1TL Salz
- 300 g Feigen
- Geben Sie nun alle Zutaten, außer die Feigen in eine Schüssel und kneten diese zu einem festen Teig zusammen. Dann geben Sie noch die in kleine Stücke geschnittenen Früchte hinzu und kneten diese kurz unter.
- Nun den Teig abdecken und für ca. 1 Stunde gehen lassen.
- In der Zwischenzeit fetten Sie eine Kastenform gründlich ein, Sie können natürlich auch eine runde Form verwenden.
- Geben Sie den Teig nun da hinein, stellen ihn noch einmal für 25 Minuten zur Seite und heizen inzwischen den Backofen auf 190 Grad vor.
- Dann stellen Sie die Kuchenform in die obere Hälfte des Backofens und dazu ein Glas Wasser mit in den Backofen, so wird der Teig nicht zu trocken.
- Nach ungefähr 35 Minuten ist Ihr Feigenbrot fertig. Nun lassen Sie es auskühlen und dann zu einer Tasse Kaffee genießen. Sie werden nie wieder Früchtebrot kaufen.