

Dörrobst-Brot

für zwei Cakeformen von 28 cm Länge

800 g	Halbweissmehl	
200 g	Grahammehl	in Schüssel vermischen
1 Würfel ca. 6.5 dl	Hefe (Einweich)-Wasser	zugeben zu einem Teig mischen
20 g	Salz	
1	Zitrone, abgeriebene Schale	
2 KL	Birnbrot- oder Lebkuchengewürz	
4 EL	Birnenhonig oder Zucker	zugeben, Teig fertig kneten
300 g	Dörrobst (Zwetschgen, Birnen, Äpfel, Feigen,...)	einweichen, Würfel schneiden am Schluss kurz unter den Teig kneten
100 g	Baum- od. Haselnüsse, gehackt	mit den Früchten darunter kneten
	FORMEN:	den fertigen Teig in 2 eingefettete, mit Blechreinstreifen belegte Cakeformen geben zudecken mit feuchtem Tuch oder Plastiksack um das Doppelte aufgehen lassen
	BACKEN:	In der unteren Ofenhälfte des vorgeheizten Ofens, bei 220°C 30 Min. backen. Brote aus den Cakeformen nehmen nochmals 15 Minuten fertig backen.