

Feigen-Dattelnbrot

Zutaten

10 g Hefe
1 TL Zucker
2 EL Wasser
2 EL Mehl

150 g Sorghumhirsemehl
150 g Ruchmehl
½ EL Salz
1.8 dl Wasser

4 Feigen
4 Datteln
1 EL Sultaninen



Zubereitung

1. Mit Hefe, Zucker, Wasser und 2 EL Mehl einen Vorteig zubereiten, 1 Std. stehen lassen
2. Mehl und Wasser dazu geben
3. Teig auf der Arbeitsfläche 10 Min. kneten
4. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit feuchtem Tuch zudecken
5. Teig bei Raumtemperatur 2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen
6. Früchte zerkleinern und in den Teig kneten
7. Brote formen
8. aufgehen lassen
9. Backen: 30 - 35 Min, 180°