



Rezept des Backhauses in Kooperation mit dem Weltladen Großkrotzenburg

Fairtrade Apfel-Minibrote

* Die markierten Produkte sind im Weltladen Großkrotzenburg erhältlich.

Zutaten:

100 g	Bio Emmervollkornmehl	900 g	Weizenmehl (Type 550)
100 ml	Apfelsaft	450 g	Fairtrade Vollrohrzucker*
1600 g	geschälte Äpfel	45 g	Fairtrade Kakao*
20 g	Zitronensaft	10 g	Fairtrade Zimt*
400 g	Fairtrade Cashewnüsse geröstet*	10 g	Fairtrade Meersalz*
500 g	Fairtrade Rosinen*	0,5 g	Fairtrade Vanille*
25 g	Backpulver		

Zubereitung:

Tag1:

Autolyseteig:

Emmervollkornmehl mit Apfelsaft verrühren, danach über Nacht in den Kühlschrank geben.

Quellstück:

Die Äpfel mit Zitronensaft und Vollrohrzucker verrühren und über Nacht in den Kühlschrank geben.

Tag2:

Hauptteig: Den Autolyseteig mit dem Quellstück und den übrigen Zutaten kurz zu einem homogenen Teig verrühren.

Den Teig in eckige Silikonformen bzw. gefettete Metallformen geben.

Backen:

Den Backofen auf 180° C vorheizen (Unterhitze oder Ober- und Unterhitze). Ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Evtl. das noch heiße Gebäck mit einem Ei abstreichen.