



Pflaumenbrot mit Dip

Zutaten für ein Brot

Ofeneinstellung: 250 °C O/U | **Backzeit:** 55 Minuten | **Zubereitung:** 30 Minuten | **Größe:** 1 Brot

Zutaten:

Pflaumenbrot

0,5 Würfel Hefe
1 TL Zucker
350 g Wasser (warm)
500 g Dinkelmehl
1 EL Essig
1 EL Salz
250 g Pflaumen (getrocknet)
200 g Nusskern-Mischung
1 TL Brot-Gewürz
1 TL Zimt

Frischkäsedip

150 g Datteln (entkernt)
1 Knoblauchzehe
200 g Sauerrahm
200 g Frischkäse
0,5 TL Kreuzkümmel (gem.)
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
0,5 TL Salz
0,5 TL Currypulver
0,25 Bund Schnittlauch



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Selbst gebackenes Brot schmeckt einfach am besten. Bei diesem Brot habe ich einen einfachen Dinkelbrotteig mit Pflaumen, Nüssen und Gewürzen verfeinert, so bekommt das Brot einen besonderen Geschmack. Die Nüsse und Pflaumen sorgen sowohl für Geschmack als auch für den Biss, da sie nicht bzw. nur grob zerkleinert werden. Das Brot könnt ihr sowohl zum Frühstück aber auch zur Brotzeit oder zum Abendessen servieren, mit dem leckeren Dattel Frischkäsedip passt es zu süßen und zu herzhaften Gerichten und Mahlzeiten. Die Nüsse und Pflaumen könnt ihr nach Belieben ersetzen oder weglassen, ganz nach eurem Geschmack. Der Dip hält sich im Kühlschrank etwa 5-6 Tage.

Zubereitung:

Brotteig

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser in einer großen Rührschüssel, füge das Dinkelmehl, den Essig und das Salz hinzu und knete den Teig etwa 5-10 Minuten geschmeidig. Schneide die Pflaumen grob klein und gib sie gemeinsam mit den Nüssen und Gewürzen zum Teig und rühre alles kurz ein. Lasse den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.

Tipp: Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) oder in einer Kenwood-Küchenmaschine aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

Brot formen

Gib etwas Mehl auf deine Arbeitsfläche und forme den Teig darauf mit den Händen zu einer glatten Kugel. Ziehe dazu den Teig immer von außen nach innen, so entsteht eine glatte Oberfläche. Lasse das Brot abgedeckt nochmal etwa 30 Minuten ruhen.

Tipp: Gib das geformte Brot in einen Gärkorb, so bekommt es eine schöne Form und Oberfläche.

Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 250 °C O/U vor und erwärme einen Gusseisentopf leicht.

Tipp: Falls du keinen Gusseisentopf nutzt, kannst du das Brot auch auf einem Blech backen. Backe das Brot hier bei 200 °C O/U für etwa 45-60 Minuten. Du kannst die Dampffunktion deines Ofens nutzen oder eine ofenfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen.

Brot backen

Fette den Gusseisentopf mit etwas Backtrennspray, lege das Brot mit der Naht nach unten in den Topf, schneide die Oberfläche nach Belieben ein und gib den Topf mit Deckel in den Ofen. Backe das Brot für 10 Minuten bei 250 °C O/U.

Stelle die Temperatur dann auf 200 °C O/U und backe das Brot für weitere 45 Minuten. Nimm nach 30 Minuten den Deckel ab und backe das Brot im offenen Topf fertig. Nimm das Brot aus dem Ofen und aus dem Topf und lasse es auf einem Abkühlgitter erkalten. Bereite in der Zwischenzeit den Dip zu.

Frischkäsedip

Zerkleinere die Datteln und die Knoblauchzehe in einem Mixer oder mit einem Messer und verrühre sie mit dem Sauerrahm, Frischkäse und den Gewürzen zu einer Creme. Schneide den Schnittlauch fein und streue ihn zum Servieren über den Dip oder auf das Brot.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

