

Süßes Rosinenbrot

Die Hefe kleinbröseln und mit dem Agavendicksaft, der Hafermilch und der Schlagcreme gut verrühren. Die Flüssigkeit nun mit dem Mehl, den Rosinen und dem Salz vermengen und den Teig etwa 10 Minuten von Hand oder 5 Minuten in der Küchenmaschine solange durchkneten, bis er eine feine, glatte Struktur bekommt. Nun den Teig, an einem warmen Ort und mit einem Tuch abgedeckt, bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. Da der Teig relativ viel Agavendicksaft enthält, braucht er hierzu etwa 1,5 – 2 Stunden.

Dann den Teig teilen, 2 gleichgroße Brote formen und diese noch einmal etwa 10 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230 ° C vorheizen. Die Brotlaibe leicht einschneiden und auf mittlerer Schiene 10 Minuten bei 230 ° C, dann weitere 45 Minuten bei 180 ° C backen.



Zutatenliste für
2 große Brote:

1275 g Weizenmehl Typ 405
30 g Frischhefe (3/4 Würfel)
5 EL Agavendicksaft
900 ml Hafermilch
3 TL Salz
300 g Rosinen
1 x Schlagcreme z.B. Berief
Bio - Hafer Kochcreme



www.facebook.com/veganbrunchduisburg

www.vegangebiet-ruhr.de

Email: info@vegangebiet-ruhr.de