

Schokoladen-Aprikosen-Brot

- Mittwoch, November 16, 2011

<https://ketex.de/blog/schokoladen-aprikosen-brot/>

So langsam rückt die Vorweihnachtszeit immer näher, und es werden viele Plätzchen, Stollen oder auch Früchtebrote gebacken.

Ich habe mich heute für das Schokoladen-Aprikosen-Brot von der Bäckerfachschule Richemont entschieden, das ich auf haushaltsübliche Maße heruntergerechnet und etwas verändert habe. Gebacken wird das Brot in kleinen Spankörbchen, die mit Backpapier ausgelegt sind. Das unten gezeigte Rezept ist für 3 kleine solcher Brote.

Ein äußerst leckeres Brot zum Nachmittagskaffee oder -tee. Viel Spaß beim Nachbacken!

1. Fermentierter Teig

(Pâte fermentée)

Da die benötigte Menge für das Rezept sehr klein ist, habe ich diese 70 g von meinem "alten Teig" abgenommen, den ich immer im Kühlschrank habe.

Wer keinen solchen "alten Teig" vorrätig hat, macht sich den fermentierten Teig so:

- 100 Teile Weizenmehl (41 g)
- 70 Teile Wasser (29 g)
- 1 Teil Frischhefe (0,5 g)
- 2 Teile Salz (0,8 g)

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Raumtemperatur 12-16 Stunden stehen lassen, bis er aufgegangen ist und gerade anfängt, im Zentrum wieder zurückzugehen. Alternativ 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann bis zu 48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- 70 g Pâte fermentée
- 500 g [Weizenmehl T 65](#)
- 360 g Wasser
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 10 g Frischhefe
- 12 g Salz
- 265 g getrocknete Aprikosen (klein geschnitten)
- 265 g Schokoladentropfen oder -splitter

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Aprikosen und die Schokoladentropfen sehr gut in der [Küchenmaschine](#) kneten. Ich habe 15 Minuten geknetet. Danach die Aprikosen und die Schokotropfen langsam einkneten. Anschließend eine Teigruhe von 60-75 Minuten einhalten. Danach 3 Teile à ca. 500 g abwiegen und leicht rundwirken. Danach lang stoßen und in die Spankörbchen legen. Die Gare bei 32° in der [Gärbox](#) hat bei mir 75 Minuten gedauert. Bei Raumtemperatur dauert sie entsprechend länger. Mit Eigelb abstreichen und bei 195° 25 Minuten schön goldbraun abbacken. Aus den Spankörbchen nehmen und auskühlen lassen. Beim Einschließen das Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

-