

# REZEPT FÜR DAS #MEINJOSEPH FRÜCHTEBROT

**FÜR DAS RICHTIGE ERGEBNIS BEIM BROTBACKEN MUSS MAN SEHR GENAU SEIN.** *Lassen Sie sich aber von den sehr genauen Mengenangaben im Rezept nicht entmutigen: falls einmal ein Gramm Mehl mehr oder weniger im Teig landet, geht die Welt nicht unter und Ihr selbst gebackenes Brot wird trotzdem noch viel besser schmecken und länger frisch bleiben als das aus dem Supermarkt.*

## 1

114 g Roggenmehl  
18 g #meinjoseph (Sauerteig)  
68 g Wasser (40°C)

### DEN SAUERTEIG ZUM LEBEN ERWECKEN

Zuerst muss einmal der Sauerteig wieder zum Leben erweckt werden. Dazu das 40 Grad warme Wasser abwiegen und danach mit dem separat abgewogenen #meinjoseph vermengen und so gut es geht verrühren. Das Mehl ebenfalls separat abwiegen, in die Schüssel zu den anderen Zutaten geben und sehr gut verrühren. Danach den Behälter mit einer Klarsichtfolie abdecken und für 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

## 2

200 g Sauerteig (aus Schritt 1)  
400 g Dinkelmehl  
100 g Weizenmehl  
500 g Wasser (40°C)  
5 g Hefe

### DEN TEIG MACHEN

Wiegen Sie alle Rohstoffe separat ab. Geben Sie nun zuerst den Sauerteig zum Wasser und verrühren Sie die Mischung. Nun folgt die Hefe. Danach heißt es wieder rühren, rühren, rühren. Zum Schluss kommt noch das Dinkelmehl und das Weizenmehl dazu und dann muss alles – richtig geraten – gut verrührt werden. Jetzt nur noch abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

# 3

30 g Haferflocken  
50 g Leinsamen  
80 g warmes Wasser

## DAS QUELLSTÜCK

Wenn Sie mit dem Teig fertig sind, können Sie sich gleich an das Quellstück machen. Dazu müssen Sie einfach die Haferflocken mit den Leinsamen und dem warmen (!) Wasser verrühren und abgedeckt für 12 Stunden zum Teig in den Kühlschrank stellen.



*Viel Freude  
beim Backen und  
guten Appetit!*

# 4

100 g getrocknete Cranberries  
100 g getrocknete Aprikosen  
50 g Rosinen  
75 g Mandeln  
75 g Haselnüsse  
10 g Salz  
100 g Honig  
15 g Zimt

## DAS GROSSE FINALE

Zu allererst müssen Sie den Teig und das Quellstück aus dem Kühlschrank holen. Danach alle Zutaten separat abwiegen. Jetzt bringen wir alle Einzelteile zueinander: zuerst das Quellstück in den Teig geben. Danach folgen die anderen Rohstoffe. Nun müssen Sie alles vorsichtig verrühren. Wichtig: verwenden Sie dazu KEIN elektrisches Gerät! Stellen Sie nun den normalen Brotback-Topf in den Ofen zum Aufwärmen. Der Topf sollte nach 30 Minuten heiß sein. Geben Sie nun etwas Mehl oder Backtrennspray in den heißen Topf, damit nichts anklebt. Danach den Teig in den Topf geben und auf der Oberseite mit ein paar Mandelsplittern bestreuen. Deckel auf den Topf setzen und das Ganze für 30 Minuten bei 240°C backen. Nach 30 Minuten das Brot aus dem Topf geben und ohne Topf 15 bis 20 Minuten fertig backen.

*Den #meinjoseph Sauerteig und die Joseph Mehle gibt's exklusiv  
bei Joseph Brot in der Obkirchergasse 37-39, 1190 Wien. Weitere Infos  
auf [www.joseph.co.at/meinjoseph](http://www.joseph.co.at/meinjoseph) und [facebook.com/meinjoseph](https://facebook.com/meinjoseph)*