



Safran Delikat Essig

Baschi's Safran Fruchtbrot

Rezept

Zutaten

1/4 l warme Milch

25 g Hefe frisch

450 g Mehl gesiebt

100 g Butter

50 g Rohzucker

175 g Rosinen und / oder frische Kirschen

100 g Zitronat (kleingehackt)

1 TL Thymian fein gehackt

1 TL Zucker

2 TL Safran Delikat Essig

Zubereitung

1. Die Hefe mit dem Rohzucker in der Milch auflösen. 10 Minuten warm halten oder bis die Mischung anfängt zu schäumen.
2. Mehl in eine grosse Schüssel geben, die weiche Butter dazugeben, gut miteinander vermengen und kneten, anschliessend das selbe mit Zucker, Rosinen /Kirschen, Zitronat und Thymian und Safran Delikat Essig (vermischen).
3. Die Milch in das Mehl geben und gut rühren und danach die Delikat Essig Mischung dazu giessen.
4. Mit einem Holzlöffel sämig rühren. Die Mischung sollte nun zähflüssig sein.
5. Den Teig in eine eingefettete runde 25-cm-Kuchenform geben. Mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort stehen lassen, bis der Teig aufgeht.
6. Das Brot eine Stunde bei ca. 160°C backen. (Vielleicht gar im Kachelofen wie Baschi, er ist der Meinung die Hitze betrage 160°C, vielleicht aber auch etwas mehr? – ausprobieren gilt!).
7. In der Form abkühlen. Stürzen, schneiden und geniessen.