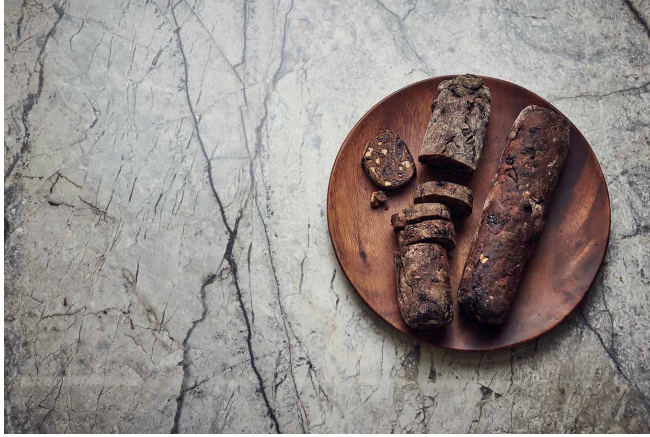




# Frugtbrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	1 Timer 30 Min.
Tilberedningstid	55 Min.
Styk	2
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med tørret frugt og kakao

## Dej

500 g tørret frugt (f.eks. abrikoser, figner, blommer, rosiner osv.)

300 ml rødvin

2 spsk ahornsirup

250 g fuldkornsmel

2 spsk kakaopulver

½ terning gær (ca. 20 g)

½ tsk salt

125 g pekannødder eller valnødder

## Formning

mel til formning

## Dej

De tørrede frugter hakkes groft. Giv dem et opkog med rødvin og ahornsirup på en pande. Lad det hele småkoge ved middel varme i ca. 5 minutter. Lad frugterne køle af.

Ælt alle ingredienserne sammen til en fugtig dej i en skål.

Lad dejen hvile i ca. 1 time under låg.





## Formning

---

Halver dejen, drys mel på en arbejdsplade, og form dejen til 6 cm brede brød. Læg brødene i en bradepande med bagepapir.

Lad det hvile i 30 minutter.

## Bagning

---

Forvarm ovnen med over-/undervarme fugtig til 180 °C.

Bag brødene på den midterste hylde i 55 minutter.

Lad frugtbrødene køle af.

## Tilberedelsestrin

---

**(For)varm ovnrummet til 180°C i Over-/undervarme fugtig**

**Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.**

**Over-/undervarme fugtig 180°C i 55 Min.**

## Tilbehør

---

Bradepande

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

12.04.2023

