

Katalanisches - Johannis - Brot

Kategorien: Brot, Land, Spanien, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	Trockenhefe
350	Gramm	Mehl
1/2	Essl.	Salz
1/4	Ltr.	Lauwarme Milch
150	Gramm	Zucker
100	Gramm	Weiche Butter
3		Eier
150	Gramm	Gemischte kandierte Früchte
50	Gramm	Pinienkerne
1	Essl.	Abger. Zitronenschale
1/4	Teel.	Gemahlener Zimt
1/4	Teel.	Gemahlener Anis
	Einige	Groessere Stücke Kandierter Früchte (Kirschen, Ananas, Pomeranzen)
1	Teel.	Pinienkerne

Anleitung:

Hefe, Mehl und Salz gut durchmischen, Milch und Zucker Unterrühren, im abgestellten Backofen 45 min. aufgehen lassen. Die übrigen Zutaten beifügen. Nochmals gehen lassen. Teig in 2 Teile trennen, jedes Stück zu einem länglich-flachen Fladen formen, nebeneinander auf das gefettete Blech legen. Vor dem Backen mit einigen kandierten Früchten und den Pinienkernen verzieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) 25 - 30 min. backen.