

Provenzalisches Früchtebrot - Fougasse

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Früchte, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

| | | |
|-----|-------|------------------------------------|
| 20 | Gramm | Zucker |
| 50 | ml | Lauwarmes Wasser |
| 2 | Pack. | Trockenhefe |
| 500 | Gramm | Mehl |
| 1/4 | Teel. | Salz |
| 180 | ml | Lauwarme Milch |
| 1 | | Ei |
| 30 | ml | Olivenöl |
| 1 | Essl. | Orangenblütenwasser |
| 100 | Gramm | Kandierte Früchte, klein gewürfelt |

AUSSERDEM

| | | |
|-----|-------|------------------------------------|
| 1 | | Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlt |
| 100 | Gramm | Aprikosenmarmelade |
| 100 | Gramm | Kandierte Früchte, klein gewürfelt |

Anleitung:

1. Zucker im Wasser unter Rühren auflösen Die Hefe unterrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min gehen lassen

2. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken Salz, Milch, Ei, Öl, Orangenblütenwasser und Hefemischung zugeben Zuerst alles mit einem Rührlöffel mit dem Mehl unterarbeiten. Dann mit den Händen weiterarbeiten und so lange schlagen, bis der Teig glatt und glänzend ist, Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. zu doppeltem Volumen gehen lassen

3. Teig auf die Arbeitsfläche geben und die Früchte unterkneten. Teig zu einem ca. 1 m langen Strang rollen und dann zu einer "8" formen Auf dem Backblech zugedeckt nochmals 1 Std. gehen lassen Dann mit Eigelb bestreichen Im vorgeheizten Backofen zuerst bei 220 Grad 5 Min backen Dann die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und das Früchtebrot weitere 20-25 Min backen Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

4. Aprikosenmarmelade erwärmen und das Früchtebrot damit einstreichen Mit den Früchten bestreuen und trocknen lassen.