

## **Adventsbrot auf dem Monolith Classic backen.**

Rezept: Für ca. 4 Stollen a. 750 Gramm

Vorteig:

300 gr. Mehl 550 Type

20 gr frisch Hefe

150 ml Wasser

Knetzeit: 2 min. auf der 1. Stufe in der Küchenmaschine mischen und anschl.

5-6 min. auf der 3.- 4. Stufe schnell kneten.

Den Vorteig intensiv in der Küchenmaschine kneten - Teigtemperatur ca. 24°C

Teigruhe: 40-50 Min. abgedeckt ruhen lassen

Hauptteig:

1000 gr. Mehl 550Type

300 ml. Milch

42 gr. Hefe

4 Eier

150 gr. Butter

120 gr. Zucker

35 gr. Salz

15 gr. Spekatatiusgewürz

In der Zwischenzeit den Monolith auf 230 Grad mit den Deflektorsteinen, Auffangschalen(für die Beschwadung) aufheizen, 2. & 3. Ebene mit rein und auf die dritte Ebene den Pizzastein legen.

Früchte: 400 gr. Rosinen am Vortag mit 150 ml Rum tränken und über Nacht abgedeckt stehen lassen.

200 gr. gehackte Mandeln in einer Gusspfanne auf dem Monolith bei ca. 230 Grad kurz abrösten und mit ca. 50ml Wasser ablöschen.

150 gr. gehobelte Mandeln um das Adventsbrot darin zu wälzen.

Nun alle Zutaten und den reifen Vorteig in die Küchenmaschine geben und zum Hauptteig kneten.

Knetzeit: 2 min. auf der 1. Stufe in der Küchenmaschine mischen und anschl.

6 - 8 min. auf der 3.- 4. Stufe schnell kneten.

Früchtemischung erst nach der Knetzeit vorsichtig Unterarbeiten.

Teigtemperatur 22°C-24°C

Den Teig zur Teigruhe abgedeckt für min. 30 Minuten in der Küche stehen lassen.

Anschl. zu vier Broten a 750 Gramm abwägen, Rundwirken (Kugel formen) und Oval aufarbeiten.

Die Adventsbrote mit Wasser bestreichen und in gehobelte Mandel wälzen, dann auf ein Blech mit Backpapier setzen und für ca. 45 Minuten (Stückgare) abgedeckt in der Küche stehen lassen.

Nach der Stückgare die Adventsbrote mit einem scharfen Messer viermal längs ca. 0,5 cm einschneiden, dann direkt in den vorgeheizten Monolith 230°C das Backblech auf dem Pizzastein legen und in die Auffangschale 150ml. Wasser für die Beschwadung gießen. Deckel, sowie und den Abluftkamin direkt schliessen, bei geschlossenen Deckel ca. 35-40 min. bei 200-210°C ausbacken.

Je nach Größe des Bleches, passen 2 Adventsbrote darauf.