

## **Oles Rosinenbrot**

**Von Ole Draht vom Hof Entrup, Altenberge**

### **Zutaten für ein 600 g-Brot/ kleine Kastenform:**

140 g Dinkelmehl 630  
140 g Dinkel-Vollkornmehl  
20 g Zucker  
½ TL Salz  
12 g frische Hefe  
80 ml Milch  
40 ml sehr warmes Wasser  
120 g Rosinen

### **Zubereitung:**

Vorteig von Hand herstellen. Dazu 140 g Dinkelmehl 630 in eine Schüssel geben. Das Mehl durch Kneten etwas festigen. In der Mitte eine Kuhle für die Hefe und etwas Zucker formen, rundherum mit den Fingerspitzen eine Rinne in das Mehl drücken, für den restlichen Zucker und das Salz. Hefe und Zucker mit ein wenig handwarmem Wasser bedecken und mit den Fingern zermatschen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Den Vorteig mit einer Schüssel oder einem Tuch abdecken und eine Viertelstunde gehen lassen.

Anschließend die 140 g Dinkel-Vollkornmehl hinzufügen und entweder von Hand oder mit dem Knethaken unterarbeiten. Dabei die Milch und schluckweise das warme Wasser hinzufügen. Der Teig sollte fluffig sein und nicht mehr an der Schüssel kleben. Den Teig erneut eine Viertelstunde gehen lassen (oder länger) bis er sich verdoppelt hat.

Unterdessen die Rosinen in warmem (nicht zu heißem) Wasser einweichen. Das Wasser abschütten und die Rosinen leicht ausdrücken. Dann die Rosinen unter Kneten nach und nach dem Teig hinzufügen. Den Teig von Hand nochmal durchkneten und in eine kleine, gefettete Kastenform geben. Falls vorhanden, einen Gärschrank nutzen. Ansonsten an einem warmen Ort, abgedeckt mit einem warmen, feuchten Tuch nochmals mindestens 30 Minuten gehen lassen und anschließend bei 220 Grad Ober/Unterhitze 15-20 Minuten backen bis die Oberfläche goldbraun ist. Das Brot vorm Anschneiden abkühlen lassen.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**