

Matchabrot mit Pflaumen- Hagebutten- Konfitüre



Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Matchabrot

500 g Weismehl
1 EL Matchapulver
2 TL Salz
21 g frische Hefe
(1/2 Würfel)
400 ml Milch
1 EL Honig

Zubereitung Matchabrot

Mehl, Salz und Matchapulver in eine Schüssel sieben. Milch mit -Honig leicht erwärmen, die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer Schüssel über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und gut durchkneten. Erneut zu einer Kugel formen und 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig zu einem länglichen Brot formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, locker mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 45 Min. aufgehen lassen. Das Brot mit Mehl bestäuben und mehrmals schräg einritzen. Das Brot im auf 240°C vorgeheizten Backofen 10 Min. backen, dann die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 15 Min. fertig backen.

Zutaten Pflaumen-Hagebutte-Konfitüre

750 g Pflaumen, entsteint
320 g Gelierzucker
3 Beutel Hagebuttentee
100 ml Wasser
½ Zimtstange
2 Nelken

Zubereitung Pflaumen-Hagebutte-Konfitüre

Den Hagebuttentee in heissem Wasser ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Die Pflaumen mit dem Tee, Gelierzucker, Zimtstange und Nelken köcheln lassen, bis die Pflaumen weich sind. Nelken und Zimtstange entfernen, mit dem Mixstab pürieren und die noch heiße Konfi in Gläser abfüllen. Das Glas auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.