



Kleines Rosinenbrot

Leckeres Rosinenbrot mit einem Brotgewicht von 560g, Rezept für einen Brotbackautomaten.

Zutaten:

180ml Wasser
20g Margarine
eine Prise Salz
ein Teelöffel Honig
330g Weizenmehl Type 405
einen halben Teelöffel Zimt
ein halbes Päckchen Trockenhefe
50g Rosinen

Zubereitung

Brotbackautomaten vorbereiten, Programm Hefekuchen oder Schnell wählen und Krusten und Brotgewicht einstellen. Durch die längeren Gehzeiten im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer.

Zutaten, bis auf die Rosinen, einfüllen und den Automaten starten. Die Rosinen beim zweiten Knetgang (Tonsignal bei Unold Backautomaten) beifügen.

Fertig gebackenes Brot noch warm aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.