

# Müslibrot mit Pistazien und Cranberries

## Zutaten für 10 Brötchen

- 130 g Wasser, 150 g Milch
- 100 g Haferflocken
- 15 g Honig

Alles in der Schüssel der Küchenmaschine verrühren und 30 Minuten quellen lassen.

- 50 g Haselnüsse, 50 g getrocknete Aprikosen
- 25 g geschälte Pistazien, 25 g getrocknete Cranberries

Haselnüsse in rösten, abkühlen lassen, grob hacken. Aprikosen grob würfeln. Beides mit Pistazien und Cranberries vermischen.

- 50 g Wasser
- 15 g Frischhefe
- 375 g Weizenmehl Type 1050
- 10 g Salz
- 1 Ei; zum Bestreichen, Flocken oder Kerne zum Bestreuen

Die Hefe im Wasser auflösen und mit Mehl und Salz zu den Flocken geben. Alles etwa 4 Minuten auf niedriger Stufe verkneten, der Teig löst sich komplett von der Schüssel.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck auseinander ziehen. Einen Teil der Nuss-Frucht-Mischung auf den Teig geben. Den Teig wie einen Brief zusammenfalten, dabei jeweils wieder einen Teil der Mischung auf den Teig geben. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel legen und etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teiglinge a 100g abwägen. Die Teiglinge rund schleifen und auf Backpapier legen. Die Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen und mit Flocken oder Kernen bestreuen. Abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Brötchen für 15 Minuten backen. Anschließend das Backpapier entfernen und die Brötchen weitere 5 Minuten backen.