

Sejjerlänner Äbbel Broard Siegerländer Apfelbrot

Apfelbrot Zutaten für 1 kg Teig für eine Kastenform

Fruchtmischung Ruhezeit 6-8 Stunden

In Gramm

- 420 Äpfel ungespritzt mit Schale grob geraspelt
- 55 brauner Zucker (Rohrzucker)
- 110 Rosinen
- 585 Gesamt

Teig

- 585 Fruchtmischung
- 85 Walnüsse grob gebrochen
- 1 EL 6 Kakao
- 1 TL 4 Zimt
- 1 40 Ei
- 160 Weizenmehl Typ 550
- 120 Weizenmehl Typ 1050
- 1P 16 Backpulver

1016 **Brotteig**

Zutaten zu der Fruchtmischung geben und verkneten; in Kastenform füllen, backen ca. 45 Min. bei 200°C Ober-/Unterhitze



Unser Ziel ist es, die Backes-Tradition in unserem Dorf wieder zu beleben und den Wert des ursprünglichen handwerklich gefertigten Brotes bewußt zu machen.

So haben wir 2019 den Dielfer Backesverein e.V. gegründet und 2021 den neuen Holzbackofen in Betrieb genommen.

Wir backen mit Sauerteig und reinem Mehl ohne Zusatzstoffe und fertige Backmischungen.

Wir backen Brot und Backwaren für den Eigenbedarf und ab und zu für die Bevölkerung und verstehen uns nicht als Konkurrenz für die Bäckereien.

Dielfer-Backesverein e.V.