



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Picknick-Brot mit St. Mang Rubius extra cremig von die Jungs kochen und backen

 **40 Minuten**  **4 Portionen**  **Mittel**



Zutaten

1 St. Mang Rubius extra cremig
500 g Weizenmehl Type 550
½ Päckchen frische Hefe
2 gestr. TL Salz
1 gestr. TL Zucker
1 EL Olivenöl
300 ml lauwarmes Wasser
70 g grob gehackte Walnüsse
70 g grob gehackte getrocknete Feigen



Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen.
2. Lauwarmes Wasser und Olivenöl hinzugeben und zu einem Teig kneten. Anschließend werden die Walnüsse und Feigen hinzugegeben.
3. Den Teig etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig auf eine bemehlte Fläche legen, länglich zu einem Brot falten und auf ein Backblech legen. Das Brot mit einem Tuch bedecken und erneut 20 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Vor dem Backen ein hitzebeständiges Gefäß mit 200 ml heißem Wasser auf den Backofenboden stellen.
7. Das Brot mehrmals quer mit einem Messer einschneiden und in den Ofen schieben. Die Temperatur sofort auf 220 °C reduzieren und für 40 Minuten backen lassen.
8. Wenn das Brot abgekühlt ist, in Scheiben schneiden und den St. Mang Rubius als Topping darauf geben.

