



Besser essen.  
Besser leben.

# VIDEO! Cranberry-Nuss-Brot

4 Personen 15 Minuten 25 Minuten normal

## Zutaten

500 g Mehl  
300 ml lauwarmes Wasser  
50 g gemischte Nüsse  
50 g getrocknete Cranberries  
1 TL Olivenöl  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
20 g frische Hefe



## Zubereitung

### Brotteig vorbereiten

1. Hefe, Salz und Zucker in lauwarmes Wasser auflösen
2. das Wasser mit Mehl, gemischten Nüssen, getrockneten Cranberries und Olivenöl vermischen bis ein fester Teig entsteht.
3. Brotteig mit einem Küchentuch zudecken und für 30 Minuten ruhen lassen.

### Brotteig backen

4. Den 4,5 Liter-Topf auf der Navigeno auf das Fleischfenster aufheizen.
5. Den Brotteig noch einmal mit Mehl am Boden bestreuen und anschließend in den Topf geben. Den Topf in ein Servierdeckel stellen und die Navigeno überkopf auf den Topf legen. Die Navigeno auf Stufe 1 drehen und den Audioterm auf 15 Minuten einstellen.
6. Nach den 15 Minuten, weitere 10 Minuten das Brot ohne Strom backen lassen.
7. Das Brot aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen.