

BÜNDNER BIRNBROT

Zutaten - Füllung

- 4g Birnenbrotgewürz
- 4g Anis, gemahlen oder ganz
- 300g Dörrbirnen, geschnitten
- 100g getrocknete Feigen
- 100g getrocknete Aprikosen, in Streifen geschnitten
- 50g Berberitzen
- 40g Zucker
- 70g roter Portwein
- 30g Zwetschgen- oder Aprikosenschnaps.

Zutaten - Deckelteig

- 170g Weismehl
- 15g Butter
- 100g Wasser
- 10g Zucker
- 4g Hefe
- 4g Salz
- 14g Milchpulver
- 450g Füllung
- 1 Ei, etwas Salz und etwas Espresso (zum Bestreichen)

Zutaten - Ruchteig

- 100g Wasser
- 130g Ruchmehl
- 3,5g Salz
- 2g Hefe
- 80g Dörrbirnencreme
- 40g Baumnüsse
- 60g Haselnüsse, gemahlen

Zubereitung

Alle Zutaten für die Füllung miteinander mischen und über Nacht stehen lassen.

Die Zutaten für den Ruchteig mischen und 24 Stunden gären lassen. Dann am nächsten Tag die Füllung zum Teig und die Dörrbirnencreme, Baumnüsse und Haselnüsse dazugeben und alles zu einer schönen Teigmasse mischen. Die Menge reicht für zwei Birnenbrote.

Für den Deckelteig Hefe in Wasser mit dem Zucker auflösen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe zuletzt beifügen. In der Kitchenaid kneten, dann 30 Minuten ruhen lassen.

85 g Deckelteig pro Rolle abdrehen, nochmal 30 Minuten gehen lassen. Ausrollen und "igeln".

Die Birnenmasse im Deckelteig einpacken, das Ei mit Nespresso und Salz mischen und den Teig einpinseln. Die Birnenbrote im auf 175°C vorgeheizten Backofen 15 – 20 Minuten bei Umluft backen.

Das beste aus Graubünden!

Die Birnbrot Gewürzmischung von La Cucina macht es noch besser...



LaCucina