

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Birnenbrot

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Roggenmehl in eine Rührschüssel geben und am Schüsselrand entlang das Salz streuen
- Die getrockneten Birnen in kleine Würfel schneiden
- Lauwarmes Wasser mit dem Zucker und der Hefe gut vermischen
- Danach das Wasser zum Mehl geben, die Nüsse und Birnen begeben und zu einem Teig kneten
- Den Teig zugedeckt aufgehen lassen, bis er das doppelte Volumen hat
- Eine Kastenform ausbuttern
- Den Birnenbrotteig kurz nochmals kneten und in die Kastenform geben, nochmals ca. 20 Minuten aufgehen lassen
- Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 40 Minuten backen

Zutaten

500 g	Roggenmehl
350 g	lauwarmes Wasser
5 g	brauner Zucker
5 g	Salz
1	Hefewürfel
100 g	Haselnüsse, gehackt
50 g	Walnüsse, gehackt
6	getrocknete Birnen
	Butter
	Roggenmehl