

Birnen oder Hutzelbrot



200g Dörrbirnen (Hutzeln)
200g Dörrpflaumen
200g Feigen
200g Datteln
200g Sultaninen
75g Haselnüsse
10g Lebkuchengewürz
5g Salz
2 cl Zitronensaft

300g Weizenmehl Type 1050
50g Hefe
500ml Wasser

300g Brötchenteig
30g Butter

Zutaten (für 3 Brote)

Kochanleitung / Schritt für Schritt:

1. Birnen in ca 2cm große Stücke schneiden Pflaumen halbieren
2. Birnen Pflaumen und Wasser ca. 30min köcheln lassen
3. Saft abgießen (200ml werden noch benötigt)
4. Feigen und Datteln halbieren
5. Nüsse grob hacken
6. Einen Vorteig aus Mehl, Hefe und 200ml Saft(muß abgekühlt sein) kneten
7. Vorteig 30 min ruhen lassen.
8. Früchte Gewürz Salz und Zitronensaft zum Vorteig hinzugeben und gut verkneten
9. Brötchenteig mit Butter verkneten und in 3 Teile teilen.
10. Den Brötchenteig dünn ausrollen.
11. Den Teig in drei teile teilen und im Brötchenteig einschlagen.
12. Die Brote ca 30 Min garen.
13. Bei ca 200°C Ober und Unterhitze ca 30-40 Min backen

Von Bernhard