

BIOHOTEL

WALSER STUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

Jeremias & Bettina Rieger

BIIRAZIIBL

(Birnenbrot - Früchtebrot)

- ◆ 1,25 kg Mehl
- ◆ 25 g Hefe
- ◆ 50 ml lauwarme Milch
- ◆ 2 EL Natursalz
- ◆ 750 g Rosinen
- ◆ 400 g Zucker
- ◆ 0,4 l trockener Weißwein
- ◆ ca. 2,5 kg gedörrte Birnen
- ◆ 750 g Feigen
- ◆ 250 g Haselnüsse
- ◆ 1/8 l Saft vom Rumtopf oder Rum
- ◆ geriebene Zitronenschale
- ◆ 1 EL Lebkuchen-Gewürz

Vorbereitungsarbeiten

- ◆ Mit 100 g Mehl, Hefe und Milch einen Vorteig herstellen und gehen lassen.
- ◆ Die Rosinen mit 400 g Zucker und dem Weißwein kurz aufkochen und kalt stellen, fein cuttern
- ◆ Dörrbirnen vom Stiel und Kerngehäuse befreien und 5 Minuten in Wasser kochen, danach gut abtropfen und fein cuttern.
- ◆ Feigen grob cuttern, Nüsse dazu, nicht zu fein fertig cuttern.
- ◆ Birnenmasse, Rosinen, Nüsse, Feigen, Lebkuchen-Gewürz und Zitronenschale mit dem Saft des Rumtopfes vermengen.

Fertigstellung des Teiges:

- ◆ Jetzt alle zimmerwarmen Zutaten gut verkneten und daraus einen Teig herstellen
- ◆ Diese Masse nochmals unter einem feuchten Tuch gehen lassen

BIOHOTEL

WALSERSTUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

Jeremias & Bettina Riefler

Endspurt:

- ◆ 3 halbtiefe Bleche mit Backpapier herrichten, Teig abwiegen (ca. 500 g pro Stück) und anschließend längliche Brotstangen formen, dabei möglichst WENIG Mehl verwenden (ergibt 9 Stangen), den Teig ein weiteres Mal ca. 10 Minuten bei 35°C im Kombi gehen lassen
- ◆ 170°C Kombidampf 60%, Gebläse*** ca. 25 Minuten backen, optimale Kerntemperatur 95°
- ◆ unter einem feuchten Tuch auskühlen lassen
- ◆ mit Klarsichtfolie gut verpacken und mindestens 4 Wochen im Kühlraum ziehen lassen
- ◆ Das Birnenbrot ist sehr lange haltbar und wird sowohl zum Käse als auch zum Kaffee gegessen.