

RAUM ACHT

Kochen und Forschen an der Bahnhofstrasse 8 in Aarau



2_ B001

BIRNBROT

DÖRRBIRNEN

Beim Dörren haben die Birnen Flüssigkeit verloren und nun muss sie ersetzt werden, mit Wasser und/oder Süssmost. Die Menge ist Gefühlssache, Ziel ist eine streichfähige Masse – Ein Rezept, schnell und schlank.

Die beliebten, fast schwarzen Weichspeckbirnen werden gedörnt und dann gedämpft, das macht das Einweichen überflüssig. Fliege und Stiel müssen weg. Erhältlich bei Grossverteilern und in Reformhäusern.

ZUTATEN

1	Conference
2	Amanlis
3	Gute Luise
4	Blaulängler
5	Wasserbirne
6	Kaiser Alexander

Erhältlich in der Holzofendörrerei in Lömmenschwil bei Fam. Öler- Eggmann, Tel. 071 290 09 89

BIRNBROT ZUBEREITUNG

Die Dörrbirnen je nach Festigkeit in feine Streifen schneiden und mit dem Rotwein übergiessen. Zugedeckt einige Stunden oder über Nacht stehen lassen. Sind die Birnen hart und können nicht geschnitten werden, so müssen sie nach der Einweichzeit gekocht oder im Steamer gedämpft werden, das kann je nach Sorte ca. 1 Stunde dauern. Eventuell ist dazu mehr Wein oder Apfelsaft erforderlich.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung formen.

Das Salz auf den Rand des Mehls streuen. Die Hefe in die Mehlvertiefung bröckeln und mit 1dl Wasser (von den 2,5dl Wasser) einen kleinen Brei anrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden. Milch und Wasser zum Vorteig in die Schüssel geben und zu einem weichen Teigballen kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Die weichen, fein geschnittenen Dörrbirnen mit den Baumüssen, dem Orangeat und Zitronat und den Gewürzen gut von Hand vermischen. Einen Drittel des Hefeteiges in kleine Stücke schneiden und in die Birnenfüllung kneten. Den restlichen Hefeteig in vier Stücke schneiden und jedes Teigstück 1/2 cm dick zu einem Rechteck auswallen.

Die Birnenfüllung als Block in die Teigmitte legen, den Block mit dem Teig einschlagen. Das Birnbrot mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Birnbrote ca. 40 Minuten in einem 30°C warmen Backofen aufgehen lassen. Mit Ei bepinseln, mit der Gabel einstechen. Im 175°C heissen Ofen während 50 Minuten backen.

ZUTATEN

Für 4 Birnbrote zu je 500g

Teig:

750g	Halbweiss oder Ruchmehl, Weizen
1EL	Salz
20g	Hefe
2,5dl	Wasser
2,5dl	Milch

Füllung:

800g	Dörrbirnen/Weichspeckbirnen, Stiele und Fliege entfernt
2,5dl	Rotwein (oder mehr, wenn harte Birnen gekocht werden müssen)
200g	Baumusskerne, grob gehackt
100g	Orangeat, fein gehackt
100g	Zitronat, fein gehackt
3EL	Birnbrotgewürz oder je 1 EL Zimt, Anis, Koriander, gemahlen
	1 Eigelb und 1TL Milch vermischt, zum Bepinseln der Brote