

Traditionelles Rheintaler Törggabrot mit Dörrbirnen

für 4 runde Brote oder 2 Formenbrote

Zutaten:

250g Ribelmais
250g Ruchmehl
250g Halbweissmehl
40g Hefe
1 TL Zucker
20g Salz
40g weiche Butter
6dl Milchwasser (50 :50)
250g Halbweissmehl (Beigabe während des Knetens)
1 Ei zum Bestreichen
200g Dörrbirnen



Zubereitung:

Arbeiten am Vorabend:

1. Dörrbirnen in eine Schüssel geben und mit Wasser bedeckt einweichen lassen
2. 4dl Milchwasser zum Kochen bringen, Ribelmais damit übergiessen und anrühren, zugedeckt über Nacht stehen lassen
3. Hebel (Vorteig) zubereiten. 250g Ruchmehl in eine Schüssel geben, 10g der Hefe mit 2 dl Milchwasser kalt anrühren. Das Mehl mit der Flüssigkeit zu einem Teig anrühren und über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Zubereitung am anderen Morgen:

1. 250g Halbweissmehl in die Kneteschüssel der Teigmaschine geben
2. 30g Hefe mit 1 TL Zucker und etwas lauwarmem Wasser (höchstens ½ dl) anrühren.
3. Dörrbirnen in ca. rosinengrosse Stücke schneiden
4. Butter in Stücke schneiden

Traditionelles Rheintaler Törggabrot mit Dörrbirnen

5. Dann alle Zutaten ausser dem Salz in die Knetschüssel geben:

Angebrühter Ribel,

Ruchmehlhebel, Dörrbirnen, Butter und angerührte Hefe. In der Knetmaschine alles gut mischen.

6. Erst jetzt das Salz zugeben.

7. Dem sehr weichen Teig nun nach und nach die restlichen ca. 250g Halbweissmehl

beifügen, sodass der Teig sich vom Schüsselrand zu lösen beginnt.

8. In der Schüssel zugedeckt ca. 1 – 1 ½ Std. ums Doppelte aufgehen lassen

Fertigstellung:

9. Teig auf eine bemehlte Fläche setzen und 2 längliche Brote formen und in mit Backpapier

ausgelegte Cakeformen geben. Oder 4 gleich grosse runde Brote formen. Mit Ei bestreichen

10. Auf dem mit Backpapier belegten Blech noch einmal 10 Min. aufgehen lassen.

11. Ofen auf 200°C vorheizen.

12. Vor dem Einschieben noch einmal mit Ei bestreichen, dann ca. 35 – 40 Min backen, je nach Grösse der Brote.

Tipp:

–