Brotstangen mit Lauch, Birnen und Pekannüssen



Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
1h 5min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Brauner Zucker	1 TL
Hefe, frisch	30 g
Weizenmehl, Type 405	400 g
Vollkornweizenmehl	300 g
Salz	1 TL
Pekannusskerne	50 g
Lauch	1 St.
Birnen	1 St.
Butter	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. In eine Schüssel 300 ml lauwarmes Wasser und Rohrzucker geben und darin Hefe zerbröckeln und auflösen. Ca. 10 Min. gehen lassen.

2. Im Mixbehälter 300 g Weizenmehl und Vollkornmehl mit Salz mischen. Hefewasser dazugeben und bei Knetstufe/2 Min. kneten. Teig anschließend herausnehmen, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Im gereinigten Mixbehälter Nüsse 5 Sek./Stufe 5 grob zerkleinern. Herausnehmen und beiseitestellen.

4. Wurzelansatz vom Lauch entfernen, längs halbieren, in dünne Ringe scheiden und in einem Sieb gründlich waschen. Birne waschen, schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Im Mixbehälter beides 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Derweil Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5. Butter und Nüsse zugeben und den Deckel ohne Messbecher aufsetzen. Alles bei Bratstufe/5 Min. anbraten. Gemüse an der Schüsselwand herunterschieben, nochmals 2 Min. anbraten. Herausnehmen und in einer weiteren Schüssel abkühlen lassen.

6. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Porree-Mischung in 2–3 Portionen unterkneten, dabei übriges Mehl nach und nach mit unterarbeiten. 2 längliche Brote formen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt

nochmals 20 Min. gehen lassen.

7. Brotstangen mit Lauch, Birnen und Pekannüssen im Backofen ca. 25 Min. knusprig und goldbraun backen. Im Anschluss auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	207 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	4 g