

Praettigauer - Pitte aus dem Bündnerland

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Schweiz, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Doerrbirnen
350	Gramm	Mehl
6	Essl.	Zucker
1	Teel.	Salz
100	Gramm	Butter
1		Ei; verklopft
150	ml	Milch
20	Gramm	Hefe

ZUM GARNIEREN

1		Eiweiss; verklopft
1	Essl.	Hagelzucker
2	Essl.	Mandelblaettchen

Anleitung:

Praettigauer Pitte: Hefegebaeck mit Doerrbirnen aus dem Buendnerland. Doerrbirnen ueber Nacht im Wasser einweichen. Am folgenden Tag, falls Noch hart, ca. 20 Minuten weich kochen. Wasser abgiessen, auskuehlen, Stiel und Fliege entfernen, in kleine Wuerfel schneiden.

Mehl, Zucker und Salz in einer Schuessel mischen. Butter in einem Pfaennchen schmelzen, etwas auskuehlen. Ei begeben, Gut mischen. Hefe mit Milch anruehren und begeben, alles gut mischen Und erst dann zum Mehl geben. Zu einem elastischen Teig klopfen, Birnenstuecke begeben und kurz weiterklopfen (der Teig laesst sich Natuerlich auch gut mit dem Knethaken der Kuechenmaschine zubereiten). In das gefettete Blech fuellen und gleichmaessig verteilen (zum Verteilen des Teiges auf dem Blech die Haende in lauwarmes Wasser Tauchen), an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. Mit dem verklopften Eiweiss die Oberflaeche bestreichen, Hagelzucker Und Mandelblaettchen darueber streuen.

35 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 180°C; ca. Vorgeheizten Ofens backen. Pitte leicht auskuehlen, aus der Form nehmen.