

Wurstgatsch alla Gramue mit Buttermilchbrot

Thema:	Koide Kuchl
Saison:	eine saisonlose Köstlichkeit
Besonderheit:	Buttermilch im Brot gibt eine tolle Geschmacksnote
Zu Beachten:	Fürs Brotbacken immer ein wenig Zeit mitbringen

Zutaten / Einkaufsliste

Buttermilchbrot

350 g	Weizenmehl
300 g	Vollkorn-Weizenmehl
3/8 lt.	Buttermilch (lauwarm)
100 ml	Wasser (warm)
1 Pkg.	Trockenhefe
3 TL	Salz
1 TL	Honig
n.B.	Mehl (fürs kneten)

Wurstgatsch

300 g	Puten-Extra (im Ganzen)
250 g	Topfen
100 g	Frischkäse (Kräuter)
3	Pfefferoni
4	Gurkerln
3-4 EL	Gurkerlwasser
n.B.	Paprikapulver
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Knoblauchpulver



Zubereitung

Buttermilchbrot:

Die beiden Mehlsorten mit der Trockenhefe vermischen und mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Brotteig verarbeiten. Danach an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 40-50 mal falten und zu einem Brotlaib formen und in eine mit Backpapier ausgelegten Gusseisenform (oder Auflaufform) mit Deckel geben. In das kalte Backrohr stellen und auf 220°C (Umluft) einstellen und das Brot für ca. 45 Minuten zugedeckt backen. Danach den Deckel entfernen und für weitere 10 Minuten goldbraun fertigbacken.

Wurstgatsch:

Die Puten-Extra in kleine Würfel schneiden, sowie die Gurkerln fein hacken und den Pfefferoni in dünne Ringerln schneiden. Alle Zutaten zu einem cremigen Wurstgatsch vermengen und würzig abschmecken.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

