

Dirndl-Brot

Im Pielachtal, dem Tal der Dirndln, ist dieses Brot, speziell zur Weihnachtszeit weit verbreitet und wird gerne gebacken. Das Dirndlbrot ist ein Zwirbelbrot. Es wird durch Zugabe von sauer eingelegten halbreifen Dirndlfrüchten (Dirndloliven) zu einem Germteig verarbeitet.

Zutaten

600 g Weizenmehl
400 ml lauwarmes Wasser
1 Packerl Germ
2 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
4 Esslöffel Olivenöl
grobes Meersalz, Kräuter, Dirndl in Essig etc. zum Belegen

Zubereitung

Mehl, Germ, Zucker, Salz, Kräuter und eingelegte Dirndln gut miteinander vermischen, Olivenöl und lauwarmes Wasser zugeben und gut miteinander abschlagen. An einem warmen Ort mindestens 2 mal ca. 30 Minuten gehen lassen, dazwischen den Teig immer wieder zusammenschlagen. Nach dem Aufgehen bei 210 °C ca. 25 Minuten backen.

Die „Dirndln“ können Sie zB bei Frau Melanie Fuxsteiner www.fuxsteiner.at bestellen.