

Höri's Pilzbrot



Zutaten für 2 bis 3 Brote

30 g Pilzgranulat

6 dl Wasser

1 mittelgrosse Zwiebel, gehackt

1 EL Öl

1 dl Weisswein

Salz, Pfeffer

1 Kilo Mehl

2 TL Salz

1 Würfel Hefe (40 g)

Pilzgranulat eine halbe Stunde lang in 6 dl Wasser einweichen. Abschütten, Flüssigkeit beiseite stellen. Pilze zusammen mit der Zwiebel im Öl dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einweichflüssigkeit dazu geben, mit Mehl, Hefe, Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt aufs Doppelte gehen lassen. Brot formen, auf ein bemehltes Blech legen und nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad während etwa 50 Minuten backen.

Tipp: Brot nach dem Herausnehmen sofort mit Wasser bestreichen. Dies erzeugt einen schönen Glanz auf der Kruste.