

Brot mit Farina bóna · Brennesselbutter

Rezept von Lucia Cordonier, Restaurant Trächu Hittu (VS)

Zutaten (4 Personen)

Teig

600 g Schweizer Halbweissmehl

200 g Farina bóna 

15 g feines Salz

5 g Zucker

1/2 Päckchen Backhefe

60 g Öl

450 g Wasser

Brennesselbutter

500 g Butter aus der Molkerei

50 g getrocknete und gemahlene Brennesseln

80 g gehackte und geröstete Haselnüsse

10 g Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten mischen und zu einem Teig kneten, bis er glatt ist. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank langsam gehen lassen.
2. Am nächsten Tag den Backofen auf 230 °C (oder maximale Hitze) einschalten.
3. Kugeln (ca. 80 g) formen, die Arbeitsfläche mit Farina bóna bemehlen und zu 2 mm dicken Scheiben ausrollen.
4. 5 Minuten im Ofen backen und abkühlen lassen.
5. Zimmertemperierte Butter mit Brennesseln, Salz und Haselnüssen mischen.

Finition

6. 30 g Brennesselbutter in die Mitte eines (bereits gebackenen) Brotes geben. Bei 230 °C für 3 Minuten in den Ofen backen, in Achtel schneiden und geniessen.



Die Slow Food Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutz kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren
Mehr Informationen: slowfood.ch / slowfood.com