



Möhren-Pannettone

Würziges Weißbrot mit Möhren und Pistazienkernen. Wird in einer Pannettone-Form oder einem hohen Topf gebacken.

Zutaten:

30g Hefe
etwas Zucker
125ml lauwarmes Wasser
2 Eier
3 Eßlöffel Creme fraiche
50g weiche Butter
Salz
500g Weizenmehl
200g Möhren
3 Zweige frisches Basilikum
1 Bund Dill
100g gehackte Pistazien
Butter für die Form

Zubereitung

Hefe in eine Tasse bröckeln und mit etwas Zucker und lauwarmem Wasser verrühren. Hefeansatz 15 Minuten gehen lassen.

Eier mit Creme fraiche, Butter und 2 Teelöffel Salz vermengen und zusammen mit dem Hefeansatz unter das Mehl kneten. Den Teig 45 Minuten gehen lassen.

Geputzte Möhren 5 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und würfeln. Basilikumblätter und Dill kleinschneiden und zusammen mit den Möhren und den Pistazien unter den Teig kneten.

Den Teig in eine Pannettone-Form oder einen hohen Topf füllen. In die Oberfläche ein Kreuz schneiden und den Teig nochmals abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Pannettone mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad für 20 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 175 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten backen.