



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Schiacca Briaca

300 g Dinkelmehl Typ 630
150 g Zucker
20 g Hefe
80 ml lauwarmes Wasser
100 -150 ml Aleatico dell'Elba
100 g Sultaninen
100 g geschälte Mandeln
100 g Haselnüsse
100 g Walnusskerne
50 g Pinienkerne
2 - 3 El Olivenöl
50 - 80 ml Alchermes Likör

100 g Mehl in Rührschüssel sieben und mit 10 g Zucker mischen. 20 g Hefe mit lauwarmen Wasser vermischen und mit Mehl-Zuckergemisch zu Vorteig verrühren. Schüssel mit Tuch abdecken und Vorteig bei Zimmertemperatur etwa 1/2 - 3/4 Stunde aufgehen lassen. Backrohr auf 180 C° vorheizen. Sultaninen in 100 ml Aleatico dell'Elba einweichen (wenn kein Aleatico dell'Elba zur Hand, dann Vin Santo, einen andern Passito, Marsala oder Rum mit Wasser (1:1) verwenden). Restlichen Zucker (140 g) und restliches Mehl (200 g), Olivenöl und Rosinen (mit Einweichflüssigkeit) mit dem Vorteig verkneten und Mandeln, Hasel- und Walnüsse sowie etwa 40 g der Pinienkerne untermischen. Der Teig soll die sich gut von der Schüssel lösen, falls nötig weiteres Mehl zufügen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden. Teig in die gesamte Form eindrücken. Restliche Pinienkerne auf die Oberfläche streuen und Form auf die mittlere Schiene des Backrohrs einschieben. Bei 180 °C (ohne Umluft) 40 - 50 Minuten backen. Nach 10 -15 Minuten der Backzeit Alchermes Likör gleichmäßig verteilt auf die Oberfläche gießen.

Weinempfehlung

Aleatico dell'Elba