

# Baltische - Speckbrötchen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 4 Portionen

## *FUER DEN TEIG*

---

300	Gramm	Mehl
1	Teel.	Zucker
1	Pack.	Trockenhefe
125	ml	Milch; lauwarm
1		Ei
60	Gramm	Butter
1	Spur	Salz

## *FUER DIE FUELLUNG*

---

1	groß.	Zwiebel
50	Gramm	Raeucherspeck; durchwachsen
1	Essl.	Margarine

## *ZUM BESTREICHEN*

---

1		Eigelb
1	Essl.	Milch

### Anleitung:

Die Zutaten fuer den Hefeteig sollten zimmerwarm sein! Mehl in eine Schuessel sieben und mit Zucker, Hefe und Salz mischen. Ei, lauwarme Milch und Butter mit dem Teig verkneten, bis der Teig sich vom Schuesselrand loest und eine glaenzende, glatte Oberflaeche bekommt. Den Teig leicht mit Mehl bestaeuben und mit einem sauberen Trockentuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehenlassen.

Zwiebeln und Speck fein wuerfeln. Margarine in einer Pfanne auslassen und Speck und Zwiebeln kurz anduensten. Die Zwiebeln sollen nur glasig werden. Tip: Wem angebratener Speck generell zu salzig ist, sollte den Speck kurz in kochendem Wasser blanchieren. Zwiebel - Speckmischung etwas abkuehlen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche nochmals durchkneten, in acht Stuecke teilen. Jedes Teigstueck zu einer runden, untertassengrossen Teigplatte ausrollen. In die Mitte der Teigplatten die Zwiebel-Speck-Mischung geben (etwa 1 Teeloeffel pro Broetchen). Den Teig ueber die Mischung ziehen und mit der \*Nahtstelle\* auf ein gefettetes Backblech legen. Broetchen mit dem Trockentuch abdecken und nochmals 15 Minuten gehenlassen. Ei mit der Milch verquirlen, die Broetchen damit bestreichen. Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 200°C 20-25 Minuten backen. Die fertigen Broetchen noch warm servieren. Dazu ein kuehles Bier!

Tip: Gleich die doppelte Menge verarbeiten!