

# Bergbauern - Brot

Kategorien: Brot, Pikant, Gefüllt

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## *TEIG*

---

1	kg	Weizenmehl
1/2	Ltr.	Milch
2	Kartons	Trockenhefe
2	Teel.	Zucker
150	Gramm	Schweineschmalz
1	Teel.	Salz
1		Eigelb
		Öl zum Bestreichen

## *FÜLLUNG*

---

300	Gramm	Schinkenspeck, gewürfelt
300	Gramm	Käse, gerieben
		Salz
		Pfeffer
		Oregano

### Anleitung:

Speck knusprig braten, dann den Käse und die Gewürze dazugeben. Den Teig zu einer Platte ausrollen. Die Füllung darauf verteilen und die Teigplatte zusammenrollen. Brot mit Eigelb und Öl bestreichen und bei 200° 60 Minuten backen.