

Speckbrot

Kategorien: Backen, Brot, Speck

Zutaten für: 3 Brotlaibe

BROTTEIG

1	kg	Halbweissmehl
2	Teel.	Salz
600	ml	Lauwarme Wasser-Vollmilch Im Verhaeltnis 1:1
10	Gramm	Bierhefe Mehl

ZUSAETZLICHE ZUTATEN

300	Gramm	Speckwuerfel
1		Zwiebel; fein gewuerfelt

Anleitung:

Saemtliche Vorbereitungen sind identisch mit jenen fuer das 'Puurebrot'

Zubereitung am naechsten Morgen: Speck zusammen mit den Zwiebelwuerfeln sanft gar ziehen. Speck in ein Sieb geben und das Fett gut abtropfen lassen. Den Speck abkalteten lassen.

Nach dem Gehenlassen ueber Nacht wird der Teig auf wenig Mehl gut zusammengeknetet. Speckmischung auf den Teig geben. Teig auffalten und nochmals gut durchkneten. Laibe formen und auf gut bemehlte Backbleche legen. Nochmals 45 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Laibe im Backofen gleich wie das 'Puurebrot' backen.