

Zwiebel - Speck - Brot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Dinkelvollkornmehl
100	Gramm	Roggenvollkornmehl
100	Gramm	Weizenvollkornmehl
250	Gramm	Quark
1/2	Würfel	Frische Hefe
1/2	Teel.	Salz
100		Gewürfelten Speck
1	mittl.	Zwiebel
		Frischer Schnittlauch
		Oder getrocknete Kräuter
200	ml	Wasser; ca.

Anleitung:

Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Quark und Kräuter gut durchmischen. Langsam Hefewasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit, Speck in einer Pfanne auslassen, später fein gewüfelte Zwiebeln zugeben. (Ich hab da noch ein Stück Butter dazu, damit die Zwiebeln schön schmoren können). Den Teig nochmals durchkneten, eine ca. 20 cm grosse Platte darausformen. In die Mitte die Zwiebel Speck Mischung geben und den Teig gut durchkneten, damit die Mischung sich gut im Teig verteilt. Teig in eine rechteckige Backform geben und nochmals gut gehen lassen. Bei 200 Grad ca. 50-60min backen. Die letzten 10 Minuten, Brot aus der Form nehmen, umdrehen und mit der Unterseite nach oben weiterbacken.

Das Brot wird durch den Quark wunderschön leicht und locker. Vom Duft des ganzen durch den Speck und den Zwiebeln ganz zu schweigen !