

Speckbrot

| | | |
|---------------|--------------|--|
| 400g | Vollkornmehl | |
| 100g | Ruchmehl | in eine Schüssel geben |
| 1 ½ KL | Salz | beifügen |
| 1 EL | Öl | zugeben |
| 15g | Hefe | |
| 3 ½ dl | Wasser | Hefe mit dem Wasser auflösen, Flüssigkeit zum Mehl geben, Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Teig zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen |
| 150g | Speckwürfeli | in der Bratpfanne glasig braten |
| 1 | Zwiebel | |
| nach Belieben | Kräuter | Zwiebel und Kräuter fein schneiden, begeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten. Speckzwiebelmischung unter den fertigen Brotteig kneten |

Formen:

Ein grosses Brot oder mehrere kleine Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben oder in eine vorbereitete Cakeform geben.

Backen:

Brot in den kalten Ofen schieben. Ofen auf 220 Grad einschalten. Kleine Brötchen 20 – 30 Minuten backen, grosses Brot 40 – 50 Minuten backen. Beim Klopfen auf die Unterseite soll das Brot hohl tönen