

Speckbrot

Ofenfrisch

Serviertipp

Das Brot passt wunderbar zu einem italienischen Apéro mit Aufschnitt, Salami, Prosciutto und eingelegtem Gemüse.

Zutaten

225 g	Wasser
160 g	Milch
30 g	Hefe
420 g	Roggenmehl oder Dinkelmehl
145 g	Ruchmehl
8 g	Salz
wenig	Butter
150 g	Speck
100 g	Zwiebeln
	Majoran, frisch, gehackt oder getrocknet

Zubereitung

Vor-/Zubereitung:	25 Minuten
Backzeit:	40 bis 50 Minuten bei 180 bis 200° C

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mit dem Roggen- und Ruchmehl und Wasser im Rührkessel zu einem Teig kneten. Nach 5 Minuten Kneten das Salz begeben, den Teig weitere 10 Minuten kneten. Teig an der Wärme aufgehen lassen und nochmals zusammenkneten. Auf Ruchmehl 2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Zwiebeln schä-len, in feine Würfel schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln und Speck in der Butter andünsten, Majoran begeben und ausgekühlt auf den Teig geben. Diesen wie eine Roulade satt aufrollen, auf ein Blech mit Backpapier setzen – Verschluss unten – und nochmals aufgehen lassen. Backen.