

17. Mai 2009 · 2 Kommentare

Herzhaftes Sahne-Zwiebel-Speckbrot

Schon wieder eine eigene Kreation. Das Ergebnis ist (für mich) beeindruckend: äußerst weiche Krume, mild-aromatischer Geschmack und relativ dicke, aber weiche Kruste.

Vorteig

- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 200 g Wasser

Hauptteig

- 400 g Weizenmehl 1050
- 15 g Backmalz
- 20 g Weizenmalzschrot
- 10 g Weizenkeime
- 10 g Weizenkleie
- 350 g Wasser
- 150 ml saure Sahne
- 1-2 Teelöffel Salz
- 100 g Bauchspeck
- 1 Zwiebel

Die Zutaten für den Vorteig vermischen und ca. 6-8 Stunden zimmerwarm ruhen lassen. Anschließend aus dem restlichen Mehl, den anderen Weizenerzeugnissen, Backmalz sowie dem Wasser einen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen. Erst dann die restlichen Zutaten zugeben und ca. 10 Minuten kneten (Speck und Zwiebel fein würfeln und kurz anbraten). In einer Gärschüssel ca. 1 Stunde gehen lassen, auf ein Backblech stürzen und in den auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben. Nach 10 Minuten auf 190°C drosseln. Backzeit ca. 40 Minuten.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

