

Onkel Jonnys Speck-Brot

etwa 30 - 35 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Zum Vorbereiten:**

200 g Zwiebeln fein gehackt
250 g Speckwürfel
1 Bund Petersilie fein gehackt

Teig:

750 g Ruchmehl
250 g Roggenmehl
2 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 TL Salz
6 dl Wasser, lauwarm

1 Zum Vorbereiten:

Das Ofenblech mit Backpapier belegen.

Zwiebeln und Speckwürfeln miteinander andämpfen, die Petersilie dazugeben und die Pfanne vom Herd nehmen. Erkalten lassen.

2 Teig:

Das Mehl mit Hefe und Salz in einer grossen Schüssel gut vermischen. Wasser dazugeben und alles mit einer Kelle zu einem feuchten Teig rühren. Die Zwiebel-Speck-Mischung begeben. Den Teig während 5 bis 10 Minuten kneten und zugedeckt auf das Doppelte gehen lassen.

Zwei Brote formen, mit einem scharfen Messer den Teig an der Oberfläche einschneiden und nochmals gehen lassen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C



Dr. Oetker AG/SA

Die Brote in der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53