Dinkel-Speck-Brot



Zeit gesamt
1h 55min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	0.5 TL
Wasser	300 ml
Weizenmehl, Type 405	150 g
Dinkelmehl, Type 630	380 g
Meersalz	1 TL
Speckstreifen	200 g
Schnittlauch, frisch	0.5 Bund

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. In einer weiteren Schüssel beide Mehlsorten und Salz mischen, mit Hefeflüssigkeit zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.

2. Inzwischen Speck mit 1 EL Dinkelmehl mischen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und zu Röllchen schneiden.

3. Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten, dabei Speck und Schnittlauch unterkneten. Teig zu einem runden Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt erneut 15 Min. gehen lassen.

4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Oberfläche des Brotes leicht über Kreuz einritzen und Brot im Backofen backen. Nach ca. 10 Min. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und weitere ca. 25–30 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	168 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g