

Wirsing-Speck-Brot

Zeit gesamt
2h 20min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Wirsing	150 g
Speckstreifen	100 g
Öl	2 EL
Wasser	150 ml
Trockenhefe	1 Päckchen
Zucker	1 TL
Dinkelmehl, Type 630	400 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zwei Außenblätter des Wirsings abziehen und für später beiseite legen. Übrigen Wirsing halbieren, entstrunken und grob in Stücke schneiden.
2. In den Mixbehälter 150 g Wirsing geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Speck und Öl zugeben und 5 Min./Anbratstufe braten. Anschließend Wasser, Hefe und 1 TL Zucker, Mehl und 1 TL Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Teig aus dem Mixbehälter nehmen, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit einem feuchten Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend Teig nochmals kurz durchkneten, zu 2 Brotformen formen, Brote auf die Wirsingblätter geben und auf ein Backblech mit Backpapier geben und nochmal ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Wirsing-Speck-Brot im Ofen ca. 40 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2379 kcal
Kohlenhydrate	369 g
Eiweiß	78 g
Ballaststoffe	24 g
Fette	61 g