

## „Speckbrot“ von C. Pocaterra, Sarmenstorf

400 g Vollkorn- oder Grahammehl, 100g Ruchmehl, 2 KL Salz beifügen, 1 El Öl zugeben,

15 g Hefe, 3 dl. Wasser.

Hefe auflösen, Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.

150 g Speckwürfeli , 1 grosse Zwiebel, je nach Geschmack noch Kräuter

Zwiebel und Kräuter fein schneiden und dünsten, Speckwürfeli dazugeben und glasig braten. Unter den fertigen Vollkornbrotteig kneten.

Ein grosses Brot oder mehrere Brötchen formen. Auf vorbereitetes Blech oder in Cakeform geben. In den kalten Ofen schieben oder nochmals gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen geben. Backen in der unteren Ofenhälfte, 40 – 50 min.

**Tipp:** Beim Klopfen auf die Unterseite soll das Brot hohl tönen.

Ideal bei einem Apéro oder auch mit verschiedenen Salaten.

En guete wünscht C. Pocaterra, Sarmenstorf, und die Redaktion von reuss24.ch

