



## Herzhaftes Bauernbrot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1 kg Mehl (z.B. Typ 1000)
- 20 g Salz
- ½ Würfel Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe
- 600 ml Wasser, lauwarm
- 250 g Speck, gewürfelt
- 2 EL Zwiebel(n) (Röstzwiebeln)

### NÄHRWERT

Calories: 5003 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem glatten Teig verkneten (optimal: der Teig löst sich vom Schüsselrand). Ca. 20 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, Schüssel dabei mit einem feuchten Tuch abdecken. Ein Backblech auf den Boden des Backofens legen und den Backofen auf 250°C vorheizen. Jetzt den Speck und die Zwiebeln beifügen und den Teig nochmals kurz durchkneten und zu einem Laib formen. Wenn vorhanden, in ein Brotkörbchen geben, ansonsten direkt auf ein gefettetes Backblech geben. Den Teig solange ruhen lassen, bis er doppelt so hoch ist bzw. der Teig sein Volumen verdoppelt hat (etwa 30-60 Minuten). Tipp: Für eine schönere Kruste den Laib während der Ruhezeit z.B. mit Buttermilch,

Joghurt oder Kaffee einstreichen. Die Oberfläche nicht austrocknen lassen.

Den Laib in den vorgeheizten Backofen geben und etwas kochendes Wasser in das Backblech auf den Boden des Ofens schütten, um schnell Wasserdampf im Ofen zu erzeugen. Den Backofen auf 220°C herunterschalten und je nach gewünschtem Bräunungsgrad das Brot 40-60 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.