

SPECKBRÖTLI MIT ZWIEBELN



Ergibt 10 Brötli à ca. 60 g

🕒 **Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten + ca. 130 Minuten aufgehen lassen + 25–30 Minuten backen
🔪 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

400 g Halbweissmehl
100 g Knöpfliemehl
ca. 1 TL Salz
1 TL Zucker
½ Hefewürfel 20 g
ca. 3 dl Wasser lauwarm
Mehl zum Formen
1 Zwiebel
60 g Speck in Tranchen

1 Mehlsorten und Salz in einer grossen Schüssel gut mischen. In die Mitte eine Mulde eindrücken. Zucker hineingeben. Hefe im lauwarmen Wasser durch Rühren auflösen und in die Mulde giessen. Nach und nach das Mehl mit der Flüssigkeit mischen. Sofern nötig etwas Wasser nachgiessen. Auf wenig Mehl ca. 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen und elastischen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden aufgehen lassen.

2 Zwiebel hacken. Speck in dünne Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebel zugeben und kurz mitbraten. Teig kurz kneten und in 10 gleich grosse Stücke teilen. Je zu etwa handgrossen Rondellen formen und diese mit ca. 2 EL der Zwiebel- Speck-Mischung belegen. Einrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. An einem warmen Ort ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Brötli in der Ofenmitte 25–30 Minuten backen.

TIPPS Passt zu Salaten. An Stelle von Speck in Olivenöl gebratene Gemüsegewürfel verwenden.
Veröffentlicht in Ausgabe 09/2008 auf Seite 70

Nährwerte Pro Brötli ca.

Kalorien: 850 kJ / 210 Kcal
Fett: 3 g

Eiweiss: 7 g
Kohlenhydrate: 37 g