Speck-Zwiebel-Brötchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	50 Min.
Ruhezeit	1 Std. 40 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	18
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

3 Zwiebeln

100 g Frühstücksspeck, in Tranchen

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Specktranchen in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Speck in der Bratpfanne glasig dünsten und auskühlen lassen.

750 g Bauernmehl

2 Päckchen Trockenhefe

450 ml Wasser

1½ TL Salz

Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen, Wasser und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Die Speck-Zwiebel-Mischung zum Schluss einkneten.

Hefeteig in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Zimmertemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Teig in 18 gleich grosse Portionen teilen und diese mit leicht bemehlten Händen zu Kugeln formen.

Gerät heizt vor

Garraum auf 210 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

Eine Kugel in die Mitte eines mit Backpapier belegten Kuchenblechs legen. Übrige Kugeln in zwei Reihen kranzförmig dazulegen. Brötchenkranz mit einem feuchten Tuch zudecken und nochmals 5–10 Minuten gehen lassen.

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Ober-/Unterhitze 210 °C während 25 Min.

Brötchen auf dem Gitterrost auskühlen lassen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019