



Dinkel-Speck-Brot

Zeit gesamt
🕒 1h 55min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|----------|
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Zucker | 0.5 TL |
| Wasser | 300 ml |
| Weizenmehl, Type 405 | 150 g |
| Dinkelmehl, Type 630 | 380 g |
| Meersalz | 1 TL |
| Speckstreifen | 200 g |
| Schnittlauch, frisch | 0.5 Bund |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. In einer weiteren Schüssel beide Mehlsorten und Salz mischen, mit Hefeflüssigkeit zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.
2. Inzwischen Speck mit 1 EL Dinkelmehl mischen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und zu Röllchen schneiden.
3. Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten, dabei Speck und Schnittlauch unterkneten. Teig zu einem runden Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt erneut 15 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Oberfläche des Brotes leicht über Kreuz einritzen und Brot im Backofen backen. Nach ca. 10 Min. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und weitere ca. 25–30 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 168 kcal |
| Kohlenhydrate | 24 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 5 g |