

Speckbrot

Vorteig:

225 g Roggenmehl 1150

225 g Wasser

5 g Hefe

Hauptteig:

400 g Buttermilch

15 g Honig

10 g Hefe

400 g Weizenmehl 550

270 g Weizenmehl 1050

3 TL Salz

1-2 TL Brotgewürz

150 g Schinkenwürfel



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Vorteig miteinander verrühren, abgedeckt **1 Stunde** bei Zimmertemperatur gehen lassen, danach ca. **12-14 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag alle Zutaten für den Hauptteig (ohne Speckwürfel) mit dem Vorteig verkneten, in der mittleren Edelstahlschüssel abgedeckt **1 Stunde** gehen lassen.

Danach auf der Teigunterlage mit Mehl aus dem Streufix falten, dabei die Speckwürfel einkneten und mit der Naht nach unten in ein bemehltes, rundes Gärkorbchen geben, abgedeckt **ca. 1,5-2 Stunden** gehen lassen.

Emaillierten gusseisernen Topf **30 min.** vor Gehzeitende leer mit Deckel bei **250 Grad** auf der untersten Schiene vorheizen. Dann den Deckel abnehmen und den Teig in den Topf stürzen. Deckel wieder aufsetzen und ca. **55 min.** bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** backen. Danach ggf. noch **ca. 5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.