



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

650 g	Mehl (glatt)
100 g	Hartweizengrieß
3 EL	Öl
450 ml	Wasser
40 g	Frischhefe
250 g	Sauerrahm
1 Stk.	Ei
30 g	Mehl
1 TL	Salz
	Pfeffer, gemahlen
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	gelbe Zwiebel
0,5 Bund	Schnittlauch
100 g	geräucherten Bauchspeck

Mein persönlicher Tipp

Einfache regionale Zutaten, die meist vorrätig sind, kennzeichnen diese Brotspezialität, die lauwarm, in handliche Stücke geschnitten, am besten schmeckt.:

Helene Milalkovits

Seminarbäuerin aus Steinbrunn

Quellen:

- Helene Milalkovits:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Brotkuchen pikant

Zubereitung

- Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und eine Grube machen.
- Die Hefe hineinbröseln, mit dem Wasser auflösen und 5 Min. ruhen lassen.
- Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- Danach den Teig in 6 gleiche Teile teilen und diese noch einmal 10 Min. gehen lassen.
- Anschließend die Teiglinge zu Fladenbroten (wie Pizza) ausziehen und auf ein Backpapier geben.
- Das Backrohr mit dem Backblech auf 220° C vorheizen.
- Für den Belag Sauerrahm, Mehl und Ei zu einem sämigen Teig verrühren.
- Zwiebel in Ringe schneiden, in etwas Öl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Knoblauch zur Rahmmasse geben.
- Schnittlauch und Speck schneiden.
- Die Fladenbrote mit der Rahmmasse bestreichen, Speck und Schnittlauch darüber streuen und bei 220° C backen.