

#### 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

## Brotkuchen pikant



Foto: Friederike Schmittl - Nicht zur freien Verwendung

#### 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 Fladenbrot (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.

#### Quellen:



Helene Milalkovits: *Rezept aus  
Bäuerinnenkochkurs*