



Speckbrot mit Thymian

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

📅 Backen: ca. 40 Min.

100 g: 253 kcal, F 3 g, Kh 45 g, E 11 g

Zutaten

für 8 Personen

250 g Mehl
250 g Ruchmehl
1.5 TL Salz
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)
3.1 dl Wasser (310 g)

8 Zweiglein Thymian
80 g Speckwürfeli

Und so wirds gemacht:

1. Mehle und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Wasser dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
2. Thymianblättchen abzupfen, mit den Speckwürfeli unter den Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufdoppeln lassen.
3. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig etwas flach drücken, zu einer Kugel, dann evtl. zu einem länglichen Brot formen (je nach Bratopfform). Backpapier in der Grösse des Brots zuschneiden, Brot darauflegen, mit wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Bratopf mit dem Deckel in die untere Hälfte des Ofens schieben. Ofen auf 240 Grad vorheizen.
4. Brot einmal längs einschneiden. Bratopf herausnehmen, Brot mit dem Backpapier in den heissen Bratopf geben, Deckel aufsetzen.
5. Backen: ca. 25 Min. Deckel entfernen. Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brot aus dem Bratopf nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Form: Für einen Bratopf mit Deckel

Tipp: Dieses aromatische Brot einfach mit Butter geniessen! Es passt auch gut zu Käse.
