# Zwiebelbrot mit Speck

Das herzhafte Zwiebelbrot mit Speck ist nach diesem Rezept nicht nur für Weizenmehl-Allergiker eine willkommene Alternative.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl |
| 20 g | Frischhefe |
| 1 TL | Zucker |
| 4 EL | Öl |
| 125 ml | Wasser (lauwarmes) |

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Bauchspeck |
| Nach Belieben | Zwiebel |
| Nach Belieben | Frischkäse |

## Zubereitung

1. Für das Zwiebelbrot mit Speck wird ein klassischer Hefeteig bereitet, wobei die Trockenhefe zum Dinkelmehl im Verhältnis von 1:8 verwendet wird (250 Gramm Mehl mit 20 Gramm Trockenhefe verarbeiten).

2. Zunächst nur das Dinkelmehl, die Trockenhefe und den Zucker in einer Schüssel vermischen und mit dem lauwarmen Wasser und dem Öl aufgießen. Alles zugedeckt ohne Verrühren 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit einem Handmixer und Knethacken einen festen Teig bereiten und dabei immer etwas Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr klebt und sich vom Schüsselrand löst.

3. Aus dem Teig einen großen Laib formen, abgedeckt mit einem Küchentuch für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Für die Speck-Zwiebel Fülle zuerst den Bauchspeck fein würfeln und in einer Pfanne mit sehr wenig Öl auslassen. Zwiebeln schälen, sehr fein hacken und mit dem Speck goldbraun werden lassen. Nur mit etwas Pfeffer abschmecken und etwas Frischkäse zum Binden dazu geben. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und eine feuerfeste Schüssel mit Wasser unten einstellen.

5. Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig mit der Hand durcharbeiten und dabei nach und nach die Speck-Zwiebel Masse dazu geben. Immer wieder mit Mehl bestäuben, bis keine Rückstände mehr an der Hand verbleiben. Den Teig zu einem Brotlaib formen, von oben der Länge nach mit einem Messer einkerben und auf ein Backblech mit Backpapier geben.

6. Vorsichtig beim Öffnen des Ofens! Erst Wasserdampf entweichen lassen und das Backblech einschieben. Für 30 Minuten backen lassen und die Kruste kontrollieren. Die Backzeit eventuell um 10 Minuten verlängern und dabei das Brot immer wieder mit Wasser bepinseln, um eine schöne Kruste zu erhalten. Nach dem Backen für 15 Minuten ruhen lassen und das ofenwarme Brot genießen.

## Tipp

Die Zutaten der Füllung können für das Zwiebelbrot mit Speck je nach Geschmack variiert werden. Feingehackte Oliven und getrocknete Tomaten geben dem Brot eine mediterrane Note.