

# Burebrot /Brötli mit Speck und Zwiebeln

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 20 min  
Stockgare: 1.5 h  
Stückgare 30 min  
Backen: 15-40 min

## Zutaten für 2 Brote/10 Brötli

500 g Buremehl dunkel  
150g Wasser  
150g Milch  
21g Hefe  
10 g Salz  
1 grosse Zwiebel gewürfelt  
150 g Speckwürfeli



## Zubereitung

Die Zwiebel und die Speckwürfeli ohne Öl in der Bratpfanne anbraten, das Salz dazu geben. Auskühlen lassen.

## Zubereitung von Hand

Die Hefe in der lauwarmen Wasser-Milch-Mischung auflösen, mit restlichen Zutaten zum Mehl geben und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Mit Fenstertest prüfen (Tipp Fenstertest).

## Zubereitung Knetmaschine

Mehl in die Schüssel geben, zerbröckelte Hefe, Wasser-Milch-Mischung **kalt**, Speck-Zwiebel-Würfel mit dem Salz zugeben. Auf kleiner Stufe ca. 3 min vermischen, intensiver Stufe ca. 8 min zu einem weichen, glatten Teig kneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand. Mit Fenstertest prüfen (Tipp Fenstertest).

## Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte ca. 1.5h aufgehen lassen.

## Aufarbeiten und Stückgare

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 2 Brote oder 10 Brötli portionieren. Mit bemehlten Händen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und weitere 30 min aufgehen lassen.

Brot/Brötli vor dem Backen mit einem scharfen Messer gitterförmig einschneiden.

## Backen

Ofen bei Umluft auf 220°C vorheizen. Wenn möglich mit Dampf oder Eiswürfel-Dampf backen (siehe Tipp Eiswürfel-Dampf)

Blech in die untere Ofenhälfte einschieben, Brot ca. 40 min, Brötli ca. 15-20 min backen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:  
[lindmuehle.ch/freizeitbackshop](http://lindmuehle.ch/freizeitbackshop) oder dem QR-Code.

