

Speck-Käsebrot mit Kräutern

Zutaten:

1kg	Ruchmehl* oder 500g Halbweiss-* und 500g Vollkornmehl*
1 EL	Salz*
1 EL	frische, fein gehackte Kräuter oder getrocknete Provençekräuter
2	Knoblauchzehen
1	Würfel Frischhefe oder 20g Trockenhefe*
6½-7 dl	Wasser
300g	Speckwürfel gebraten
300g	Greizerkäse gerieben

Zubereitung:

Mehl, Salz und Kräuter vermischen, Knoblauch dazu pressen, Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und beifügen und alles während ca. 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Speckwürfeli anbraten, auf einem Haushaltspapier abtropfen und auskühlen lassen.

Käse und Speckwürfeli unter den Teig kneten.

Aus dem Teig vier lange, dünne Brote formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech (eventuell auf 2 Bleche) geben und nochmals etwas aufgehen lassen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220° Grad etwa 30 Minuten backen.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: Schweizer Landfrauen, Brote und mehr