

# Speckbrot

Für zwei längliche Brote

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

200 g Frühstücksspeck  
500 g Weizenmehl Type 1050  
30 g Hefe  
1 TL Zucker  
¼ lauwarmen Kefir  
1 TL Kräutersalz

2 EL flüssiges Schweineschmalz  
Mehl zum Bearbeiten  
Schweineschmalz für das Backblech  
1 TL Majoran  
1 Eigelb  
Majoran zum Bestreuen

Den Frühstücksspeck in einer heißen Pfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Den Speck zwischen Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen.

Den Speck zerbröseln und mit dem Majoran mischen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die zerkleinerte Hefe mit dem Zucker und etwa der Hälfte des lauwarmen Kefirs verrühren, 10 Minuten ruhen lassen.

Den Hefekefir über das Mehl gießen, den lauwarmen Kefir bis auf einen Rest, das Kräutersalz und das flüssige Schmalz dazugeben und alles etwa 5 Minuten kneten. Nach Bedarf noch etwas Kefir oder Mehl dazugeben. Die Schüssel mit etwas Mehl bestäuben, den Teig hineinlegen und abdecken.

Die Teigmasse an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Zimmerwarmen, zerbröselten Speck kurz mit dem Teig verkneten und 2 etwa 30 Zentimeter lange, dünne Brote formen.

Ein Backblech mit Schweineschmalz einfetten und die beiden Brote darauf setzen.

Mit einem Küchentuch abdecken und 2 Stunden gehen lassen.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Das Eigelb mit etwas Wasser glatt rühren und die beiden Brote damit bestreichen. Die Brote schräg jeweils dreimal einschneiden und mit etwas Majoran bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 170 °C) etwa 30 Minuten backen.

**TIPP:** Sie können den Frühstücksspeck auch zwischen einigen Lagen Küchenpapier in der Mikrowelle in 2 bis 4 Minuten bei 600 Watt knusprig braten.