

Speckbrötchen

Für 24 Brötchen

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

150 g Frühstücksspeck
500 g Weizenmehl Type 550
250 g Roggenmehl Type 815
1 Päckchen Sauerteig (Granulat)
1 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Salz
650 ml lauwarme Buttermilch
2 EL Kümmel
Mehl zum Bearbeiten
Butter für das Backblech

Den Speck sehr fein würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier entfetten.

Die beiden Mehlsorten mit dem Sauerteig-Granulat, der Trockenhefe und dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen.

Die lauwarme Buttermilch bis auf einen Rest über das Mehl gießen. Alle Zutaten etwa 10 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder Mehl beimengen.

Die Schüssel mit etwas Mehl bestäuben und den Teig hineinlegen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Die Speckwürfel zum Teig geben, noch einmal kurz durchkneten und daraus 24 gleich große längliche Brötchen formen. Die Brötchen auf das Backblech setzen und abdecken. An einem warmen Ort noch einmal 45 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Brötchen mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen, längs zweimal schräg einschneiden und mit Kümmel bestreuen.

Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) etwa 25 Minuten backen.