

Herzhaftes Handbrot

Für zwei Personen

Für das Handbrot:

500 g Mehl, Typ 550	$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe	300 g lauwarmes Wasser
1 TL Backmalz	1 TL Hagelsalz	Kümmel
Brotgewürz	Zucker	1 TL Salz

Für den Belag:

400 g Crème-fraîche	200 g Speckwürfel	1 Zwiebel
200 g Edamer	2 Zweige krause Petersilie	Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Handbrot die Hefe mit dem lauwarmen Wasser vermengen. Anschließend das Mehl hinzugeben, mit Salz, Brotgewürz, Backmalz, Kümmel und Zucker würzen. Den Teig mit einem Knethacken kräftig durchkneten. Anschließend den Teig zu kleinen Brötchen formen mit Hagelsalz bestreuen und im Ofen 20 Minuten goldbraun backen.

Speck in einer Pfanne anrösten. Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und zu dem Speck in die Pfanne geben. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein hacken.

Brötchen aus dem Ofen nehmen, spaltartig ein Stück aus dem Brötchen nehmen, Käse reiben und darüber streuen und für weitere fünf Minuten in den Ofen. Anschließend die Crème fraîche-Masse auf das Brötchen geben, Speckwürfel, Zwiebeln und Petersilie über das Brot geben und heiß servieren.

Julia Fassbender am 07. Dezember 2016