

Rezept

Lauchbrot mit Speck

Ein Rezept von Lauchbrot mit Speck, am 19.04.2024

Zutaten

1-2 Knoblauchzehen (nach Geschmack; nach Belieben eingelegte aus dem Glas)	250 g Räucherspeck (am Stück oder fertig gewürfelt)
3 mittelgroße Stangen Lauch (ca. 500 g)	30 g Butter
1 säuerlicher Apfel (z. B. Braeburn)	Reichlich Wasser zum Kochen
600 ml Wasser	20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)
500 g Weizenmehl (Type 550)	150 g flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
20 g Salz (ca. 4 TL)	500 g Roggenmehl (Type 1150)
Mehl zum Arbeiten und zum Bestäuben	100 g Schweine- oder Gänseeschmalz
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Brote (à 650 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein würfeln. Speck am Stück ohne Schwarte ebenfalls würfeln. Eine Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin – zunächst ohne Zugabe von Fett – bei kleiner Hitze langsam knusprig ausbraten. Zum Schluss Butter zugeben und schmelzen lassen, den Knoblauch zufügen und 1 Min. mit anbraten. Die Speckwürfel in ein Sieb abgießen, dabei das Fett auffangen und beiseitestellen.
2. Den Lauch der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen. Wurzelansatz und grobe Blätter abschneiden und Lauch in feine Ringe schneiden. Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen, den Lauch darin 2 Min. bei großer Hitze kochen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
3. Den Apfel schälen, halbieren und ohne das Kerngehäuse in feine Würfel schneiden.
4. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Sauerteig mischen. Die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzufügen und alles gut unterarbeiten. Den Teig 3 Min. in der Küchenmaschine (auf langsamer Stufe) oder von Hand durchkneten.
5. Das Schmalz zugeben und erneut 5 Min. kneten (Maschine: auf schneller Stufe). Erst jetzt Speckmischung, Lauch und Apfel zugeben und vorsichtig unterarbeiten. Den Teig abgedeckt 20 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
6. Den gegangenen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in vier Teile aufteilen. Erneut 20 Min. ruhen lassen, dabei zwischendurch zwei- bis dreimal rund wirken.

7. Nun die vier Teigstücke leicht flach drücken und mit einem Pizzaschneider oder Messer kreuzförmig so einschneiden, dass der Teig an den Rändern noch zusammenhält. Die vier Spitzen des Kreuzes vorsichtig von der Mitte nach außen klappen, an den Rändern festdrücken. Die Brote mit etwas Mehl bestäuben und auf zwei Bleche mit Backpapier legen. Erneut 15 Min. ruhen lassen.
-
8. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Das erste Blech in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 10 Min. backen. Danach die Temperatur auf 210° herunterregeln und die Brote in 20-25 Min. fertig backen. Das zweite Blech genauso backen. Fertige Brote noch heiß mit dem Speckfett bestreichen.