

## Rezept

# Pfeffriges Speck-Brot

Ein Rezept von Pfeffriges Speck-Brot, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 TL</b> Fenchelsamen	<b>2 TL</b> Kümmel
<b>1 EL</b> eingelegte grüne Pfefferkörner (aus dem Glas)	<b>0,5 g</b> frische Hefe (ca. erbsengroß)
<b>450 g</b> Weizenmehl (Type 1050)	<b>10 g</b> Salz
<b>100 g</b> Speckwürfel (durchwachsen)	

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten **1** ofenfester Bräter mit Deckel (ca. 20 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (ca. 15 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 130 kcal, 3 g F, 5 g EW, 22 g KH

## Zubereitung

1. Am Vortag Fenchelsamen und Kümmel im Mörser fein zerstoßen. Pfefferkörner gut abtropfen lassen und hacken. Hefe in 30 g kaltem Wasser auflösen. In einer Schüssel Mehl, Salz, Fenchelsamen und Kümmel vermischen. Mit 320 g kaltem Wasser und Hefewasser verrühren, zuletzt Speckwürfel und Pfeffer kurz unterheben. Teig mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 18 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag einen Bogen Backpapier großzügig mit Mehl bestäuben. Den noch recht weichen Teig daraufgeben, dann dehnen und falten. Hierzu den Teig mit einer Teigkarte von oben nach unten und von einer Seite auf die andere falten und dabei leicht in die Länge bzw. Breite ziehen. Dies ein- bis zweimal wiederholen, bis der Teig deutlich straffer wird.
3. Den Teig mitsamt Backpapier in eine Schüssel legen und abgedeckt weitere 2 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Etwa 30 Min. vor Ende der Gehzeit den Bräter inklusive Deckel im Backofen auf 250° vorheizen.
4. Den heißen Bräter aus dem Ofen nehmen. Backpapier mitsamt dem Teig hineingeben, den Deckel aufsetzen und den Bräter in den Ofen schieben. Nach 30 Min. Backzeit die Temperatur auf 230° reduzieren und das Brot offen in 10-15 Min. knusprig braun backen. Danach herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.