



Kräuter-Speckbrot

Zutaten

400g	Bauernmehl
100g	Vollkornmehl oder Ruchmehl
1 KL	Salz
10gr	Hefe
3 dl	Wasser
150g	Speckwürfeli
1	grosse Zwiebel
	Petersilie, Majoran, Basilikum

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe mit Wasser auflösen und begeben. Den Teig gut kneten, bis er schön glatt ist. Zwiebel fein hacken und zusammen mit den Speckwürfeli und den Kräutern begeben. Teig nochmals gut kneten.

Den Teil nun ca. 1 Stunde zur Ruhe stellen und aufgehen lassen. Brötli formen und in vorgeheiztem Ofen auf 200 Grad rund 30 min. backen.

E Guete!