

Käse-Speck-Tomaten-Brot

Zutaten

Mehlkochstück

30 g Emmermehl
150 g Milch
12 g Salz

Hauptteig

Mehlkochstück
540 g Dinkelmehl Typ 630
30 g Roggenmehl
30 g Butter
100 g Wasser
150 g Milch
60 g saure Sahne
3 g Hefe
50 g getrocknete Tomaten in Öl
30 g Speckwürfel
60 g Parmesan



Zubereitung

Mehlkochstück

Emmermehl, Salz und Milch unter Rühren aufkochen, bis eine zähe, puddingähnliche Masse entstanden ist. Direkt auf die Oberfläche Klarsichtfolie drücken und 22,5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig

1. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden, Parmesan reiben.
2. Alle Zutaten, bis auf Butter, Tomaten, Speck und Parmesan zum Mehlkochstück geben und verkneten. Die Butter zugeben und einarbeiten. Am Ende Tomaten, Speck und Parmesan kurz unterlaufen lassen.
3. Den fertigen Teig 14 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Teig zu einem länglichen Brot formen und mit dem Schluss nach unten in eine Kastenform mit Backpapier legen.
5. Abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
6. Teigoberfläche wechselseitig mit der Schere im 45° Winkel einschneiden



Küchentraum & *Parzelbaum*

7. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C fallen auf 200°C ca. 60-70 Minuten backen. Zu Beginn gut dampfen.

Die Backzeiten sind Richtwerte. Jeder Ofen backt anders. Eventuell müsst ihr auch weiter zurückschalten.

Tipp

Das beste Dampfergebnis erzielt ihr, wenn ihr eine Edelstahlschüssel mit Edelstahlschrauben in den Backraum stellt. Darüber dann etwa 1 Schnapsglas Wasser kippen.