

## Bannockbrot mit Frischkäse und Speck



### Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 20 Minuten aufgehen lassen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 750 kcal

Eiweiss: 29 g

Fett: 36 g

Kohlenhydrate: 75 g

### Zutaten

Für 4 Personen, Ergibt 2 Brote à ca. 300 g

400 g	Halbweissmehl
2 TL	Backpulver
2 TL	Trockenhefe
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
2 dl	Wasser, warm
2 EL	HOLL-Rapsöl (hoch erhitzbar)
0.5 Bund	Kräuter
300 g	Frischkäse
100 g	geräucherter Speck
	Sprossen zum Servieren
	Pfeffer

### Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Hefe, Zucker und Salz mischen. Wasser dazugießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. An der Wärme ca. 20 Minuten aufgehen lassen. Je ½ des Öls in zwei beschichtete Pfannen giessen. ½ des Teigs dazugeben. In der Pfanne ca. 1 cm dick zu einem Fladen drücken. Pfanne auf den Herd oder übers Feuer stellen. Brote bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 5 Minuten goldbraun backen. Kräuter hacken. Bannockbrot noch warm mit Frischkäse, Speck, Kräutern und Sprossen anrichten. Mit Pfeffer bestreuen und servieren.