

CURRY-SPECKBROT

für 1 Savarinform
von ca. 28 cm Ø, gefettet

250 g Zopf-oder Weissmehl

250 g Ruchmehl**

1½ Teelöffel Salz

1 Esslöffel Curry

1 Knoblauchzehe, gepresst

¼ Würfel Hefe** (ca. 10 g),
zerbröckelt

2 Teelöffel Malzextrakt

3½–4 dl Wasser

150 g Speckwürfeli, gebraten

Alle Zutaten bis und mit Knoblauch in einer Schüssel mischen. Hefe, Malzextrakt und Wasser beigeben, mit der Kelle oder den Knethaken des Handrührgerätes mischen. Zu einem geschmeidigen, feuchten Teig kneten. Speckwürfeli darunter kneten. Ca. 20 glatte Kugeln formen, in die vorbereitete Form legen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ums Doppelte aufgehen lassen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens, dann ca. 35 Min. bei 180 Grad. Gesamtbackzeit: ca. 45 Min.

