

SOMMERBROT



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
fürs Wohlbefinden.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 50 Minuten

Für 4-6 Personen

1 Cakeform von ca. 28 cm Länge
Backpapier für die Form

Teig:

400 g Mehl, z.B. eine Mischung aus Weissmehl und
Dinkelvollkornmehl

1 1/4 TL Salz

15 g Hefe, zerbröckelt

2,25 dl Wasser, lauwarm

2 EL Butter, flüssig



Füllung:

150 g magere Speckwürfeli

300 g Tomaten, geschält, entkernt, gewürfelt

1 Bundzwiebel, in feine Ringe geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL glattblättrige Petersilie, gehackt

1 TL Zucker

1/2 TL Salz

Pfeffer oder Cayennepfeffer

Mehl zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Füllung: Speck bei mittlerer Hitze anbraten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Mit restlichen Zutaten mischen, würzen.

3 Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 35×30 cm auswallen. Füllung bis auf einen 1 cm breiten Rand

darauf verteilen. Ränder mit wenig Wasser bestreichen. Teig von der Schmalseite her locker aufrollen, in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Zugedeckt 30-40 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Mit Mehl bestäuben.

4 Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 40-50 Minuten backen. Warm oder ausgekühlt servieren.

Das Brot eignet sich zum Mitnehmen, als Apéro mit einem Glas Wein oder mit einem bunten Sommersalat mit Käse als Hauptmahlzeit.

600 g fertigen Brotteig vom Bäcker verwenden anstatt den Teig selbst zu machen.