

Westernbrot

Für ein ovales Brot

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

200 g magerer Räucherspeck
500 g Roggenmehl Type 815
400 g Roggenmehl Type 1730
3 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
1 Päckchen Sauerteig (Granulat)

1 EL Rübensirup
600 ml lauwarmes Wasser
Mehl zum Bearbeiten
Butter für das Backblech
Roggenmehl zum Bestreuen

Den Speck fein würfeln und bei milder Hitze in einer Pfanne braten. Auf Küchenpapier entfetten.

Die Schüssel mit heißem Wasser ausspülen und trockenreiben. Die beiden Mehlsorten mit Salz, Trockenhefe und Sauerteig in der angewärmten Schüssel mischen. Den Rübensirup mit dem lauwarmen Wasser bis auf einen Rest mischen und über das Mehl gießen. Alle Zutaten etwa 10 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder Mehl zum Teig geben. Die Schüssel mit Mehl bestäuben und die Teigrolle hineinlegen.

Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Die Speckwürfel zum Teig geben, noch einmal kurz durchkneten und ein ovales Brot formen. Das Brot auf das Backblech setzen, mit einem Küchentuch abdecken und 45 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 240 °C vorheizen.

Das Brot mit etwas lauwarmen Wasser bestreichen und mit etwas Roggenmehl bestreuen. Die Oberfläche mit einer Schere mehrmals etwa 1 Zentimeter tief einschneiden.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 240 °C (Gas: Stufe 5-6, Umluft: 220 °C) 10 Minuten backen.

Die Temperatur auf 210 °C (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 190 °C) reduzieren und das Brot in etwa 45 Minuten fertig backen.

TIPP: Wenn Sie eine besonders kräftige Kruste mögen, können Sie das heiße, gebackene Brot mit etwas Salzwasser bestreichen.