



flotte-Schnitte.de



Die Zutaten:

500g Mehl (Weizen oder Dinkelmehl)
10 ml Öl
15g Salz
½ Würfel Frischhefe
25g Zucker
300ml Wasser

1 Pa. Bacon
150g Röstzwiebeln
250g geriebenen Gouda



Die Zubereitung vom Hefeteig:

- Das Mehl, Salz und Öl in eine Rührschüssel geben.
- Zucker in das lauwarme Wasser geben und dann den Hefewürfel darin auflösen.
- Nach 5 Minuten sollten die ersten Zeichen erkennbar sein, dass die Hefe mit ihrer Arbeit begonnen hat. Nach ca. 10 Minuten sollten sichtbare Blubberblasen zu sehen sein. Dann
- das Hefewasser in die Schüssel geben.
- Den Teig ca. 10 Minuten (erst langsam die Zutaten vermischen und dann etwas kräftiger) kneten. – Früher habe ich den Teig nach dem Motto Power bringt Kraft geknetet, heute quäle ich die Maschine nicht mehr so und lasse ihn dafür lieber eine Minute länger kneten.
- Den Teig – mit einem Tuch abgedeckt – an einem warmen, durchzugsfreien Ort gehen lassen. Wenn er sich verdoppelt hat kann er weiter verarbeitet werden.

Brotsonne

mit Zwiebel, Bacon und Käse



Die Zubereitung der Brotsonne:

- In einer Pfanne den Bacon kross braten, abkühlen lassen und dann in eine Schüssel grob zerkrümmeln. Das Baconfett abkühlen lassen.
- Den fertig gegangenen Hefeteig ausrollen. Er soll die ungefähren Maße des Backbleches haben (Tendenz: eher größer).
- Die Teigplatte mit dem kalten Bratfett vom Bacon bestreichen.
- Aus 1/3 der Länge den Bacon streuen, auf das 2/3 die Röstzwiebeln verteilen und auf das 3/3 den Käse streuen.
- Nun von unten den Teig aufrollen. Die Ecken umschlagen.
- Zirka 2 – 3cm dicke Scheiben abschneiden.
- Eine Springform mit Backtrennmittel aufpinseln.
- Die Scheiben liegend nebeneinander in die Form geben.
- Für ca. 20 Minuten an einem warmen, durchzug freien Ort gehen lassen.
- Bei 180° Ober-/ Unterhitze für 18 Minuten backen.
- Nach dem Backen den Ring von der Springform entfernen. Die Brotsonne auf ein Gitter geben und auskühlen lassen.



QR-Code scannen und Video schauen!

