



Münsterländer Kartoffel - Speck - Brot

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Naturbelassen, gesund, kernig, zünftig - rustikal

Zutaten

- Für 2 Brote:
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 600 g Weizenmehl, Type 550, gesiebt
- 20 g frische Hefe, ½ Würfel
- 300 g mehlig kochende Pellkartoffeln
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 50 g Schweineschmalz
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- Salz , Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C ohne Umluft vorheizen. Den Speck mit den Zwiebeln in einer Stielpfanne anbraten, anschwitzen.

Schritt2

Das Weizenvollkornmehl am Vorabend mit 75 ml warmem Wasser übergießen, abgedeckt bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Schritt3

Am nächsten Tag die Hefe in 200 ml warmem Wasser auflösen, den Zucker und 2 Tl Salz verrühren. Zum Vorteig geben, das Mehl zufügen, kräftig durchkneten.

Schritt4

Die gekochten Pellkartoffeln schälen, noch warm durchpressen und mit dem Teig intensiv durch

wirken.

Schritt5

Speck - Zwiebelmischung zufügen, abgedeckt ca. 60 min. aufgehen lassen.

Schritt6

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durch kneten und in

Schritt7

2 länglich -ovalen Laibe formen. Auf das flache, gefettete Backblech geben, weitere 30 min. aufgehen lassen.

Schritt8

Auf der mittleren Schiene 25 - 30 min. backen, heraus nehmen, auskühlen lassen.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** hausgemacht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)312
- Fett (g)7
- KH (g)51
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-kartoffel-speck-brot/>