

REZEPT

Faltbrot mit Zwiebel, Speck und Meerrettich

Zutaten

- 450 g Mehl (Typ 550)
- 20 g Hefe, frisch
- 320 ml Wasser, lauwarm
- 3 Prisen Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 150 g Speck
- 1 Bund Petersilie, glatt
- 1 Bund Rucola
- 3 EL Oliven
- 3 EL Schamel Meerrettich Scharfwürzig

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. Hefe im lauwarmen Wasser lösen und anschließend in die Mulde geben. Salz und Zucker hinzufügen und das Ganze zu einem homogenen Teig verkneten. Eine Kugeln formen und abgedeckt für ca. 25 Minuten gehen lassen.

Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Petersilie und Rucola waschen, trocknen und klein schneiden. Alles zusammen mit Meerrettich Scharfwürzig und Olivenöl fein mixen.

Die Teigkugel ausrollen und in 6 cm breite Bahnen schneiden. Im Anschluss mit der Meerrettich-Masse bestreichen. Die Bahnen mit 5 cm Abstand einschlagen und beliebig in die Backform stellen. Erneut für ca. 25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Nach den 25 Minuten Ruhezeit, das Brot für ca. 35 Minuten backen.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
