

# BACON-CHEDDAR-BROTE

ERGIBT 4 Stück / ZUBEREITUNGSZEIT 3 Stunden / BACKZEIT 20 Minuten

Mit diesen Broten landet man bei Kindern einen absoluten Volltreffer. Mein Sohn Joshua würde sie, wenn man ihn ließe, morgens, mittags und abends essen.

**400 g Weizenmehl**

**Type 550 und  
zusätzlich zum  
Bestäuben**

**100 g Vollkornmehl**

**10 g Salz**

**10 g Trockenhefe**

**30 g weiche Butter**

**330 ml kaltes Wasser**

*Für die Füllung*

**Olivenöl zum Braten  
und Beträufeln**

**8 Scheiben**

**geräucherter  
Frühstücksspeck,  
Schwarte entfernt**

**150 g Cheddar,  
gerieben**

1. Beide Mehlsorten in eine große Rührschüssel geben, das Salz auf einer Seite der Schüssel hinzufügen, die Hefe auf der anderen. Die Butter und drei Viertel des Wassers hinzufügen und die Masse mit den Fingern umrühren. Nach und nach das restliche Wasser hinzufügen, bis das ganze Mehl von den Seitenrändern eingearbeitet ist. Eventuell benötigen Sie nicht das gesamte Wasser, oder müssen etwas mehr hinzufügen – der Teig soll weich, aber nicht matschig sein. Verwenden Sie die Masse dazu, das Innere der Schüssel zu säubern und fahren Sie so lange fort, bis sich ein grober Teig bildet.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 5–10 Minuten lang kneten. Arbeiten Sie sich durch das anfängliche nasse Stadium, bis der Teig eine weiche, glatte Oberfläche bekommt.
3. Wenn sich Ihr Teig glatt und seidig anfühlt, legen Sie ihn in eine leicht geölte Schüssel. Mit einem Geschirrtuch abdecken und wenigstens 1 Stunde lang gehen lassen, bis der Teig sich mindestens verdoppelt hat. Man kann ihn aber auch 2 oder 3 Stunden lang ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit für die Füllung etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erwärmen. Den Speck von beiden Seiten behutsam garen, bis er zart ist. Aus der Pfanne nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen, anschließend klein schneiden.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier oder Silikon-Backfolie auslegen.
6. Sobald der Teig aufgegangen ist, Speck und Käse hinzufügen und gründlich unterkneten. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals kurz durchkneten, dabei Speck- oder Käsestücke, die aus dem Teig stehen, wieder hineindrücken.
7. Den Teig in 4 Portionen teilen und diese zu ca. 2,5 cm dicken Ovalen formen (s. S. 23). Die Enden der Laibe sollen spitz zulaufen. Je zwei Teigrohlinge mit Abstand auf ein vorbereitetes Backblech legen. Mit Mehl bestäuben und an der Oberseite der Länge nach tief einschneiden.
8. Jedes Backblech in einen sauberen Plastikbeutel hüllen und die Brote ca. 1 Stunde lang gären lassen, bis der Teig mindestens doppelt so groß ist und schnell zurückfedert, wenn man ihn leicht eindrückt. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen.
9. Die Brote mit ein wenig Olivenöl beträufeln und 20 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind. Warm genießen.

