

# Speck-Kuchen aus dem Backhaus

## Zutaten:

Brotteig(frisch oder Mischung) oder Teig aus 500g Roggenmehl (s.unten)

900 g Zwiebeln

400 - 500 fetten Speck

150 – 200 g mageren Speck

1-2 Becher Schmand

3 Eier

Semmelbrösel

Kümmel , Salz und Pfeffer



Mageren Speck feinwürfeln, Zwiebeln würfeln oder in halbe Scheiben schneiden und beides in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen.

Fetten Speck würfeln und in einer Schüssel mit den Semmelbröseln vermengen bis die Würfel „paniert“ sind.

Schmand und Eier miteinander verrühren, die Zwiebel- Speckmasse unterheben und auf dem ausgerollten Teig verteilen. Nach Geschmack mit Kümmel bestreuen. Die panierten Speckwürfel darauf verteilen im vorgeheizten Ofen bei 190° backen bis der Speck knusprig wird. (ca.30 Minuten)

## Hefeteig mit Roggenmehl für Brot, Pizza ...

500 g Roggenmehl

1 Würfel frische Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe

Circa 300 -400 ml lauwarmes Wasser

1 TL Zucker

Salz

1 EL Öl

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle drücken und die Hefe einbröseln oder einstreuen. Zucker darüber streuen und circa 100 ml lauwarmes Wasser darüber geben. Für 10 Minuten stehen lassen, die Hefe muss Blasen bilden. 2 – 3 Prisen Salz über das Mehl geben. Öl dazugeben und gut verkneten. Nach und nach das Wasser zugeben. Roggenmehl verhält sich anders als Weizenmehl. Den Teig gut 5 Minuten kneten. Teig mit einem Tuch abdecken und für 45 – 60 Minuten gehen lassen. Noch einmal Teig kurz durchkneten ausrollen und ihn für weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.