

Herzhaftes Schinken-Zwiebel-Roggenmischbrot

Zutaten:

250 Gramm Bio-Roggenmehl
250 Gramm Bio-Weizenvollkornmehl
1 ½ Päckchen Backpulver
1 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Salz
100 Gramm Schinken geräuchert
1 Zwiebel
1 Teelöffel eingelegter grüner Pfeffer (aus dem Glas)
1 Becher Buttermilch (500 ml)
nach Belieben Kümmelsamen, Mohn- und Sesamsamen

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Die Buttermilch dazu gießen und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen den Schinken vom Fettrand lösen und kleine Würfel schneiden, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und rösten. Den Pfeffer abspülen, abtropfen lassen und grob hacken oder zerdrücken.

Die Schinkenwürfel, die gerösteten Zwiebelwürfel und die Pfefferkörner unter den Teig kneten. Nach Belieben Gewürze zugeben und den Teig anschließend zu einem Laib Brot formen. Den Brotlaib auf den mit einem Backpapier belegten Gitterrost legen und nochmals 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Anschließend das Brot auf der zweiten Schiebeleiste von unten ca. 70 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen.

Wer auf Fleisch verzichten möchte, kann das Brot natürlich ohne Schinken machen.

Wenn man das Brot für einen besonderen Anlass braucht, sieht es sehr schön aus, wenn man aus einem Teil des Teiges (vor der Zugabe von Zwiebeln, Schinken und Pfeffer) ein Gitter herstellt und dieses dann über den Brotlaib gibt. Anschließend mit Gewürzen verzieren.