



Wein-Zwiebel-Schinken-Brot

Zutaten

200 ML Wein
1 Würfel Hefe
1 EL Honig
7 GR Salz
200 GR Roggenmehl
200 GR Dinkelmehl
100 GR Weizenmehl
150 GR Sauerteig
150 GR magere Schinkenwürfel
80 GR Röstzwiebeln

Den Wein handwarm erwärmen und den Honig darin auflösen. Den Hefewürfel hinein bröseln und ebenfalls auflösen. Das Mehl vermischen und den Sauerteig dazu geben und unterrühren. Das Wein-Hefe-Gemisch dazu geben und durchkneten. Nun das Salz unterkneten. Zum Schluss Schinkenwürfel und Röstzwiebeln einkneten.

Den Teig formen und bei 30°C mindestens 1,5 Stunden oder länger ruhen lassen.

Den Teig nochmal durchkneten, rund wirken und nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Nach belieben einschneiden.

Den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit heiß werden lassen.

Den Teig auf das heiße Backblech geben und den Ofen ordentlich schwaden. Für 10 Minuten bei 250°C backen. Anschließend den Ofen auf 180°C runter regeln und weitere 50 Minuten backen. Falls das Brot zu dunkel wird mit Alufolie abdecken.

Schmeckt am Besten mit kalter Butter.

