



Handbrot mit Speck und Champignons



Zutaten

Menge

150 g	Roggenmehl
350 g	Weizenmehl
1 Päckchen	Trockenhefe
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
250 ml	lauwarmes Wasser
200 g	braune Champignons
1 TL	Butter
200 g	Schinkenwürfel
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	Gouda am Stück
1 Bund	Schnittlauch
200 g	Schmand
1/2	Bio-Zitrone

Tipp

Das Brot wird noch knuspriger, wenn du vor dem Backen einen Becher Wasser auf den Boden deines vorgeheizten Ofens gießt.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1,5 Std. Gehzeit + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 3939 kJ, 941 kcal, 93,7 g Kohlenhydrate, 42,6 g Eiweiß, 43,4 g Fett, 133 mg Cholesterin, 6,64 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Handbrot ist der Dresdner Weihnachtsmarkt-Klassiker und ab sofort unser absoluter Favorit für den Winter. Mit diesem einfachen Rezept kannst du dein eigenes Handbrot backen und mit Speck, Champignons und Käse lecker füllen. Damit holst du die Weihnachtsmarkt-Stimmung direkt in deine Küche!

Step 1:

Zuerst machst du den Teig: Dazu das Mehl, die Hefe, das Salz und das Wasser in einer Schüssel mischen und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine mindestens sechs Minuten lang kneten. Den Teig anschließend mit einem feuchten Tuch abdecken und mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Step 2:

Wenn der Teig gegangen ist, kannst du die Champignons schon einmal in Scheiben schneiden. Dann die Butter in eine Pfanne geben und die Schinkenwürfel darin glasig dünsten. Anschließend die Champignons für fünf Minuten dazu geben und alles salzen und pfeffern. Den Käse grob reiben.

Step 3:

Nun den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, das ca. 1cm dick und 20cm x 40cm breit ist. Den ausgerollten Teig legst du auf ein Backblech. Auf den Teig vier gleichmäßige Häufchen der Schinken-Käsemasse geben und diese mit reichlich Käse bestreuen.

Step 4:

Nun zuerst die langen Enden etwas nach innen einklappen, dann mit den Breitseiten den Käse bedecken und alles gut verschließen. Nun mit einer Teigkarte oder der Rückseite eines großen Messers die Brote an den schmalen Stellen voneinander trennen. Wer will, kann noch etwas Mehl auf den Teig streuen, so sieht es nach dem Backen noch hübscher aus.

Step 5:

Die Brote nochmals mit einem feuchten Tuch abdecken und weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann das Brot im vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen, bis es goldbraun ist.

Step 6:

Den Schnittlauch in Ringe schneiden. Zum Servieren jeweils einen Klecks Schmand auf die Mitte der Brote geben, mit Schnittlauch, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb bestreut servieren.