



Schinkenbrötchen



 Arbeitszeit:

 Koch- & Backzeit:



 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Bauernbrotbackmischung
- 330ml Wasser
- 100g Schinkenspeck

Zubereitung

Die Bauernbrotbackmischung mit 330 ml lauwarmen Wasser etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. In der Zwischenzeit den gewürfelten Schinkenspeck in einer Pfanne leicht anrösten, anschließend dem Teig hinzugeben. Dann den Teig 30 - 45 min an einem warmen Ort gehen lassen, danach die Brötchen formen und nochmals ca. **20 min** gehen lassen. Den Ofen auf **210 °C Umluft** vorheizen. Die Brötchen zuerst für **5 min bei 210 °C** backen, dann die Ofentemperatur auf **180 °C** zurückstellen und weitere **15 bis 20 min** backen je nach Größe der Brötchen.

Die Schinkenbrötchen schmecken auch ohne Butter!

