

# RAHMBROT MIT SPECK WIE AUF DEM WEIHNACHTSMARKT

## RAHMBROT MIT SPECK WIE AUF DEM WEIHNACHTSMARKT

Ihr habt es sicher bemerkt, die Weihnachtsmärkte sind wieder abgebaut. Sie sind weg und mit ihnen das Rahmbrot mit Speck und Frühlingszwiebeln... Aber nein, nicht mit mir - das sehe ich einfach nicht ein. Ein ganzes Jahr warten bis es wieder Rahmbrot gibt?! Das sollte doch nicht so schwer sein... und ist es auch nicht. Ich habe mit einem Sauerteig gearbeitet, ihn mit Schmand bestrichen und mit Speckwürfeln und Frühlingszwiebeln belegt. Im Ofen gebacken und voilà - es ist einfach perfekt geworden!

Und als kleine Ergänzung: ich wurde immer wieder gefragt, ob man das Rahmbrot nicht auch ohne Sauerteig machen kann. Nun wollte ich das zuerst einmal ausprobieren bevor ich diese Frage beantworte. Und ja, man kann den Teig auch wunderbar mit einem Joghurt Vorteig machen. Ich habe den Rezeptvorschlag weiter unten als Option ergänzt. Er wird dann ein ganz klein wenig luftiger, aber auch sehr lecker.





Zutaten für 4 Rahmbrote:

Vorteig:

10g Sauerteig

200g Weizenmehl, Typ 550

200g Wasser

Alternative mit Joghurt statt Sauerteig:

200g Weizenmehl, Typ 550

150g Joghurt, 3,5% Fett

80g Wasser

4g frische Hefe

Hauptteig:

Vorteig

300g Mehl, Typ 550

300g Wasser

20g frische Hefe

6g Salz

3 EL Rapsöl

1 TL Honig

Für den Belag:

400g Schmand

200g magere Speckwürfel

1 Bund Frühlingszwiebeln

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Für den Vorteig das Mehl mit Wasser und dem Sauerteigstarter (oder alternativ Mehl, Joghurt, Wasser und Hefe) verrühren. Den Vorteig 18-24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Das restliche Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Honig und Rapsöl mit dem Vorteig verkneten bis ein straffer, elastischer, leicht klebriger Teig entsteht.





Den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Wenn er sein Volumen verdoppelt hat in vier Portionen teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Den Schmand mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme schlagen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Teigfladen mit der Schmandcreme bestreichen und mit den Schinkenwürfeln belegen. So wandern sie 15-20 Minuten bei 200°C Umluft in den Backofen.



In dieser Zeit die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe aufschneiden. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob die Rahmbrote schon fertig sind. Das Rahmbrot aus dem Ofen holen und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen. Mit etwas Pfeffer würzen und sofort servieren.



Greift zu - sie sind großartig!





©katha-kocht.de



©katha-kocht.de