



Zwiebel-Speck-Weggen

Der mit Sauerteig gebackene Butterweggen schmeckte irgendwie "brotiger" und kräftiger als ein Hefeweggen und überzeugte trotzdem mit einer weichen, flauschigen Krumme, wie man sie von einem guten Butterzopf her kennt. Das reizte mich den Butterweggen nochmals zu backen, nach dem fast gleichen Rezept (mit geringfügig mehr Milch) und ihn mit Zwiebeln und Speck anzureichern. Und das kam gut, sehr gut: Speck und Zwiebel als Würze passten ausgezeichnet zu dem vollmundigen Backwerk.

Zutaten

Sauerteig:

50g	Dinkelmehl hell
50g	Wasser
12g	Anstellgut

Kochstück

135g	Wasser
35g	Zopfmehl
4g	Salz

Hauptteig

Sauerteig

Kochstück

250g	Zopfmehl
3g	Zucker
50g	Milch
50g	Butter (in kleinen Stücken)

120g	Kochspeck
80g	Zwiebel

Glasur:

1 Eigelb
1 Schluck Vollrahm
1/2Tl Puderzucker

Zubereitung

Sauerteig:

Sauerteigzutaten verkneten und abgedeckt bei 30° auf der Heizmatte 12 Stunden reifen lassen.

Kochstück:

Mehl und kalte Milch mit dem Schwingbesen vermischen, Salz zugeben und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse stockt. Pfanne vom Herd ziehen und 2 Minuten weiterrühren bis ein kompakter Brei entsteht. Sobald die Masse etwas ausgekühlt ist, für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kochspeck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Beides zusammen in einer Bratpfanne ohne Fett ca. 10 Minuten dünsten. Speck und Zwiebel sollten höchstens leicht braun werden. Auf ein ausgelegtes Haushaltspapier geben, um das Fett etwas zu absorbieren.

Hauptteig:

Alle Hauptteigzutaten ohne Speck und Zwiebel mit der Maschine gut vermischen. 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Speck und Zwiebel zugeben und auf langsamer Stufe ca. 12 Minuten kneten. Der feste Teig sollte nicht mehr an der Schüsselwand kleben.

Teig auf eine befeuchtete Arbeitsfläche stürzen und 4 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Nach 1, 2 und 3 Stunden dehen und falten.

Teig in eine eingeölte Wanne legen und zugedeckt ca. 15 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Teig halbieren und zu länglichen Laiben formen. Auf eine leicht bemehlte Unterlage legen und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Eigelb, Vollrahm und Puderzucker verquirlen.

Einmal 1/4 Stunde vor dem Backen und einmal kurz vor dem Backen mit der Glasur bestreichen.

Laibe auf den heißen Backstein stürzen und mit einer Rasierklinge kreuzweise einschneiden.

Auf der untersten Rille in den Ofen schieben und 35 Minuten backen, nach 20 Minuten Temperatur auf 160° zurückstellen.



