

# Münsterländer Kartoffel - Speck - Brot

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Naturbelassen, gesund, kernig, zünftig - rustikal

## Zutaten

- Für 2 Brote:
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 600 g Weizenmehl, Type 550, gesiebt
- 20 g frische Hefe, ½ Würfel
- 300 g mehlig kochende Pellkartoffeln
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 50 g Schweineschmalz
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- Salz , Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C ohne Umluft vorheizen. Den Speck mit den Zwiebeln in einer Stielpfanne anbraten, anschwitzen.

### Schritt2

Das Weizenvollkornmehl am Vorabend mit 75 ml warmem Wasser übergießen, abgedeckt bei Zimmertemperatur quellen lassen.

### Schritt3

Am nächsten Tag die Hefe in 200 ml warmem Wasser auflösen, den Zucker und 2 Tl Salz verrühren. Zum Vorteig geben, das Mehl zufügen, kräftig durchkneten.

### Schritt4

Die gekochten Pellkartoffeln schälen, noch warm durchpressen und mit dem Teig intensiv durch

wirken.

### **Schritt5**

Speck - Zwiebelmischung zufügen, abgedeckt ca. 60 min. aufgehen lassen.

### **Schritt6**

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durch kneten und in

### **Schritt7**

2 länglich -ovalen Laibe formen. Auf das flache, gefettete Backblech geben, weitere 30 min. aufgehen lassen.

### **Schritt8**

Auf der mittleren Schiene 25 - 30 min. backen, heraus nehmen, auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** hausgemacht

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)312
- Fett (g)7
- KH (g)51
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-kartoffel-speck-brot/>