

Speck-Käsebro Hotel Pichlmayrgut

Fermentierter Teig:

950 g lauwarmes Wasser
180 g Roggenmehl
820 g Mehl glatt
50 g Germ frisch
Alles zu einem Teig kneten,
1 Tag Ruhezeit



Brot:

900 g lauwarmes Wasser
50 g Germ frisch
300 g Mehl glatt
1000 g fermentierter Teig (1 Tag vorher herstellen)
720 g Roggenmehl
3 EL Rogana (erhältlich beim Bäcker, gerösteter Roggenschrot)

Alles Zusammenknetn, dann 35 g Salz hinzu und wieder kneten,
jetzt 50 g Öl einarbeiten und 2 Handvoll Speck und 2 Handvoll Bergkäsewürfel zugeben.

Den Teig anschließend 2 h rasten lassen. Brotweckerl oder Baguette formen, etwas gehen lassen, bevor das Brot in den Ofen geschoben wird. Mit Maresi oder Rahm bestreichen und bei 220-240 °C ca. 20 min backen.

Gutes Gelingen wünscht
Michael Ferstl

Küchenchef
Hotel Pichlmayrgut

