

## Wein-Zwiebel-Speck-Brot (Backfuzi)

### Sauerteig

Roggenmehl 1150	450	200	400	g
Wasser	450	200	400	g
Anstellgut	45	20	40	g

15-18 h bei 22 °C reifen lassen

### Brotteig

Sauerteig	945	420	840	g
Roggenmehl 1150	600	270	540	g
Weizenmehl 550	300	130	260	g
Weißwein trocken (oder halbtroc	400	180	360	g
Wasser	100	45	90	g
Salz	21	9	18	g

Teig ca. 10 min. kneten, dann 30 min. Stockgare!

### Zwiebel-/Speckmischung

gewürfelten Speck	250	125	250	g
kleine Zwiebeln	3	1-2	3	Stk

Die Zwiebel-/Speckmischung in der Pfanne -ohne Fett- anbraten bzw. andünsten und abkühlen lassen!

Nach der Stockgare zum Brotteig geben, durchkneten.

Im Gärkorbchen ca. 1-1,5 Std. zur Stückgare reifen lassen!

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen, mit wenig Schwaden einschließen, Temperatur nach ca. 15 min. auf 200 Grad reduzieren.

Ca. 1 Std. mit Umluft backen (kann je nach Ofen variieren!), das Brot wenn es beim Klopfen auf die Unterseite "hohl" klingt!

Dann abkühlen lassen, am besten schmeckt es dann am nächsten Tag!

<b>Teigmenge ohne Mischung</b>	2366	1054	2108	g
Mehl	1373	610	1220	g
Wasser	973	435	870	g
Teigausbeute	171	171	171	