

Käse-Zwiebel-Speck-Brot aus dem DutchOven

Als erstes gebt ihr das Mehl, die Hefe und das Salz in eine große Schüssel und fügt das lauwarme Wasser hinzu. Nun knetet ihr alles gut durch, bis der Teig nicht mehr bröselt.

Wartet mit der Zugabe vom Käse und Speck, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat, damit ihr ggf. nochmal mit Wasser oder Mehl nachbessern könnt. Dann aber Käse, Speck und Zwiebeln hinzufügen.

Jetzt lasst ihr den Teig ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen.

Jetzt legt ihr ein Stück Backpapier in euren DutchOven und fügt den Teig hinzu.

Bei ca. 180 Grad lasst ihr den DutchOven bei geschlossenem Deckel 90 min arbeiten.

Kohle: 11 oben 5 unten

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal

Zutaten für 1 Portionen:

500 g Mehl

20 g Hefe

200 ml Wasser

1 EL Salz

70 g Gouda, gerieben

100 g Speck, in kleine Würfel geschnitten

50 g Röstzwiebeln

Rezept von: [bratmaxe89](#)