

# Pikanter Brotfleck mit Schwarzbeeren

Blauschimmelkäse mit Schwarzbeeren – wie schmeckt denn das? Wenn man diese Brotflecken damit belegt und sie knusprig-warm genießt, dann sehr fein.



4 Portionen

1:30 Stunden

1:50 Stunden

## *Zutaten für den Germteig*

10 g	frische Germ
125 ml	lauwarmes Wasser
200 g	glattes Mehl
1	Salz

1 EL Olivenöl

## *Zutaten für den Belag*

120 g	Rotschimmel-Weichkäse
50 g	geräucherter Bauchspeck
150 g	Schwarzbeeren (Heidelbeeren)

Rosmarinzweige

## *Zubereitung*

Für ein Dampfll die Germ in einer kleinen Schüssel in 3 EL Wasser auflösen, mit 1–2 EL Mehl zu einem Brei rühren und zugedeckt 15 Minuten reifen lassen.

Das Dampfll mit den restlichen Zutaten für den Teig vermengen und zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und 45 Minuten gehen lassen.

Das Backrohr auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Käse in Scheiben und den Speck in breite Streifen schneiden.

Den Germteig in vier gleich große Stücke teilen, runde, dünne Flecken ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Flecken mit Schwarzbeeren, Käse und Speck belegen und mit Rosmarinnadeln bestreuen.

Die Brotflecken ca. 20 Minuten backen.