

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.



Foto: Eisenhut & Mayer

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 Dampfli 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 Dampfli 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.