Speckbrötchen

Außen knusprig, innen weich und gespickt mit jeder Menge Speck. Diese Brötchen sind perfekt für eine Brotzeit, dein Partybuffet oder einfach Zwischendurch. Denn durch den Speck und die Zwiebeln werden diese Speckbrötchen besonders würzig, schmecken bereits mit einer einfachen Schicht Butter und etwas grobem Salz einfach himmlisch.



Speckbrötchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (10 Brötchen): 500 Gramm Mehl | 125 Gramm Speck | 150 Gramm Zwiebeln | 15 Gramm Trockenhefe | 2 Esslöffel Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Zucker | 300 Milliliter warmes Wasser



Speckbrötchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (145 Minuten): 1. Mehl, Salz, Zucker, Hefe in einer Schüssel mischen. 2. Wasser und zwei Esslöffel Olivenöl untermengen und kneten, bis ein samtiger Teig entsteht. 3. Schüssel abdecken und den Teig eine Stunde gehen lassen. 4. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein würfeln. 5. Speck fein würfeln, in einer Pfanne auslassen und dann bei Seite stellen. 6. Zwiebeln in die fettige Pfanne geben und glasig braten. 7. Teig nochmals durchkneten, dann Zwiebeln und Speck einarbeiten. 8. Teig in zehn Stücke teilen, Brötchen formen und diese nochmals 60 Minuten gehen lassen. 5. Speckbrötchen bei 220 Grad 20-25 Minuten backen. 6. Die Speckbrötchen sind fertig, wenn sie beim Klopfen auf ihren Boden hohl klingen.

Die schmecken meine Speck-Brötchen? Dann probier auch meine herzhaften Zwiebel-Plätzchen. Jetzt noch mehr Brot & Kleingebäck und mehr Rezepte mit Speck entdecken!

Nährwerte/Portion: 235 Kalorien | 5,3 Gramm Fett | 40,2 Gramm Kohlenhydrate | 14,7 Gramm Eiweiß