

# Zwiebel-Speck-Weggen

Der mit Sauerteig gebackene Butterweggen schmeckte irgendwie "brotiger" und kräftiger als ein Hefeweggen und überzeugte trotzdem mit einer weichen, flauschigen Krumme, wie man sie von einem guten Butterzopf her kennt. Das reizte mich den Butterweggen nochmals zu backen, nach dem fast gleichen Rezept (mit geringfügig mehr Milch) und ihn mit Zwiebeln und Speck anzureichern. Und das kam gut, sehr gut: Speck und Zwiebel als Würze passten ausgezeichnet zu dem vollmundigen Backwerk.

# Zutaten

Sauerteig:

50g Dinkelmehl hell

50g Wasser

12g Anstellgut

## Kochstück

135g Wasser
35g Zopfmehl
4g Salz

Hauptteig

Sauerteig

Kochstück

250g Zopfmehl
3g Zucker
50g Milch

50g Butter (in kleinen Stücken)

120g Kochspeck 80g Zwiebel

#### Glasur:

1 Eigelb

1 Schluck Vollrahm

1/2Tl Puderzucker

# Zubereitung

# Sauerteig:

Sauerteigzutaten verkneten und abgedeckt bei 30° auf der Heizmatte 12 Stunden reifen lassen.

## Kochstück:

Mehl und kalte Milch mit dem Schwingbesen vermischen, Salz zugeben und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse stockt. Pfanne vom Herd ziehen und 2 Minuten weiterrühren bis ein kompakter Brei entsteht. Sobald die Masse etwas ausgekühlt ist, für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kochspeck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Beides zusammen in einer Bratpfanne ohne Fett ca. 10 Minuten dünsten Speck und Zwiebel sollten höchstens leicht braun werden. Auf ein ausgelegtes Haushaltpapier geben, um das Fett etwas zu absorbieren.

## Hauptteig:

Alle Haupteigzutaten ohne Speck und Zwiebel mit der Maschine gut vermischen. 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Speck und Zwiebel zugeben und auf langsamer Stufe ca. 12 Minuten kneten. Der feste Teig sollte nicht mehr an der Schüsselwand kleben.

Teig auf eine befeuchtete Arbeitsfläche stürzen und 4 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Nach 1, 2 und 3 Stunden denen und falten.

Teig in eine eingeölte Wanne legen und zugedeckt ca. 15 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Teig halbieren und zu länglichen Laiben formen. Auf eine leicht bemehlte Unterlage legen und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Eigelb, Vollrahm und Puderzucker verquirlen.

Einmal 1/4 Stunde vor dem Backen und einmal kurz vor dem Backen mit der Glasur bestreichen.

Laibe auf den heissen Backstein stürzen und mit einer Rasierklinge kreuzweise einschneiden.

Auf der untersten Rille in den Ofen schieben und 35 Minuten backen, nach 20 Minuten Temperatur auf 160° zurückstellen.







