

Blooz mit Speck und Lauch

Das folgende Rezept stammt aus dem Buch „Brotgeschichten aus Hohenlohe“. In diesem Rezept wird jedoch der Teig aus Roggenmehl, Weizenmehl und Hefe hergestellt. Also kein Sauerteig für das Roggenmehl. Schon in dem Hobbythek-Buch 2 von Jean Pütz und Wolfgang Back steht es ganz deutlich : „**Beim Roggenbrot funktioniert es nur mit Sauerteig**“. An diese Regel haben wir uns beim Brot backen bisher gehalten und sind nie enttäuscht worden.

Zutaten :

250 g Weizenmehl
250 g Roggenmehl
¼ Würfel Hefe
eine Prise Zucker
10 g Vollkorn-Sauerteig aus Roggenmehl, getrocknet
Salz

Für den Belag :

200 g Schmand,
200 g saure Sahne,
½ Becher süße Sahne,
etwas lauwarmes Wasser,
100 g fein gewürfelter Speck,
2 große Zwiebeln,
1 Stange Lauch,
Salz,
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
Backfolie für das Backblech



Zubereitung :

Die Zubereitung beginnt am Vortag !

Das Roggenmehl gründlich mit dem Sauerteig-Pulver vermischen und so viel lauwarmes (40°C) Wasser zugeben, bis alles leicht durchfeuchtet ist. Zugedeckt an einem warmen Ort 24 Stunden stehen lassen. Der Sauerteig muss dann leicht säuerlich riechen.

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und die Hefe hinein bröseln. Eine Prise Zucker und etwas lauwarmes (40°C) Wasser darauf gießen. Von den Seiten her etwas Mehl darüber stäuben. Den Vorteig 20 Minuten bei Zimmerwärme gehen lassen.

Die beiden Teige mit dem Knethaken der Küchenmaschine gründlich verkneten, das Salz zugeben und dabei so viel lauwarmes Wasser zugeben bis ein fester Teig entsteht, der sich vom Rand der Schüssel ablöst. Den Teig nochmals 45 Minuten gehen lassen.

Für den Belag des Blooz werden die Zwiebeln und der Lauch fein gewürfelt und mit dem fein gewürfelten Speck angedünstet. Da der von uns verwendete Speck nicht genug Fett abgegeben hat, haben wir noch etwas Butter zugegeben. Die Masse wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und erkalten lassen. Dann wird in diese Lauchmasse Schmand, saure Sahne und süße Sahne eingerührt.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Backen > Rezept : Blooz mit Speck und Lauch

Für den echten Blooz werden nun aus dem Teig zwei runde dünne Fladen geformt. Wir haben daraus mehrere längliche Fladen gemacht, in der Mitte etwas dünner mit einem dickeren Rand.

Diese Fladen werden dick mit der Lauch-Schmand-Masse bestrichen.

Die Blooz im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober- Unterhitze 25 Minuten backen.

Garprobe (am Rand) mit einem Zahnstocher machen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Blooz schmecken lauwarm am Besten. Dazu ein Viertele Weißwein aus dem Taubertal – das ist der „Frankenhimmel“.