

Vorspeise Gurkensuppe mit Fischbäll. & Speckbrötchen

Rezeptteil 4 von 4 Speck-Brötchen

16 Brötchen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
500 g	Weizenmehl 405
5 g	Salz
330 ml	lauwarmes Wasser
1/2 Pk	Frisch-Hefe
100 g	Bacon

Vorbereitung

1. Den Bacon sehr fein würfeln.
2. Das Wasser in einen Messbecher füllen, die Speckwürfel und die Hefe hinein krümeln. Mehl und Salz in den Behälter der Küchenmaschine geben. Küchenmaschine anstellen und die Flüssigkeit zufügen.
3. 7 min. kneten lassen, dann den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen.

Zubereitung

Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf vorsichtig 8x vom Rand in die Mitte falten, dann umdrehen und rund wirken. Er sollte nun nicht mehr kleben. Nun in 16 gleich große Portionen teilen (je ca. 50 g). Jedes Stück vorsichtig wieder 8 x vom Rand in die Mitte zusammenfalten. Umdrehen und auf der Arbeitsplatte in einer runden Bewegung schleifen. Die Unterseite soll dadurch glatt werden, die Oberfläche etwas Spannung bekommen. 2x mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.

Bei 230 Grad Dampf/Umluft für ca. 15 min in den kalten Ofen geben und fertig backen.