

# SPECK - WURZ ´ N

**Rezeptentwicklung/Autor: Brot-Kongress.de**

**Zutaten für 9 Stück à 160g:**

**566g Century (Mischung)**

**200g Balkansauerteig**

**320ml Wasser**

**20g Salz**

**3g Hefe**

**Balkansauerteig:**

**30g Century (Mischung)**

**97g Weizenmehl 550**

**97g Wasser 35°C**

**7g Anstellgut**

**Reifezeit: 15-18 Std**

**Brühstück:**

**80g Roggenschrot, fein**

**160g Wasser, kochend**

**Einlage:**

**400g ausgebratenen gewürfelter**

**Bacon, abgetropft**

## **Zubereitung**

Für den Hauptteig alle Zutaten außer Salz und Hefe vermischen und abgedeckt 30 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Salz und Hefe dazu; 8min langsam, 2 min schnell kneten, bis der Teig sich von der Kesselwand löst.

Teig in eine geölte Wanne geben. Nach 40 Minuten zum Laminieren ausziehen und kalte Bacon-Stücke darauf verteilen. Zusammenfallen. Weitere 60 Minuten gehen lassen. Anschließend Teigreife für 18-24 Std. im Kühlschrank bei ca. 4°C.

Vor der Weiterverarbeitung den Teig 45 Minuten akklimatisieren lassen. In gewünschte Teiggrößen abstechen, 1-2mal drehen und für 30 Minuten Stückgare im bemehlten Leinentuch.

Ofen auf 250°C vorheizen. Teiglinge mit Schwaden für 15 Min. anbacken. Dann Temperatur auf 235°C reduzieren, Schwaden ablassen und in ca. 15 Minuten fertig backen.

**Inspiziert durch Dietmar Kappls Biertreber Wurzelbrot auf [homebaking.at](http://homebaking.at)**