



Griebenfladen



Die Zutaten:

1 kg Roggenmehl
 100 g Sauerteig
 ca. 1 l Wasser
 20 g Hefe
 2 gehäufte Eßlöffel Salz
 1 Eßlöffel Kümmel
 200 g frischer Schweinespeck
 je 1 Eßlöffel Kümmel und
 grobes Salz
 auf die Backfläche: Mehl

Die Zubereitung:

Backfläche mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit Wasser und der zerbrochenen Hefe verrühren und gut unter das Mehl mischen. Diesen Vorteig zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Das Salz, den Kümmel und das restliche Mehl unter den gesäuerten Teig kneten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Den Speck in feine Würfel schneiden und unter den Teig mengen. Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und zu Fladen von etwa 23 cm Durchmesser ausrollen. Die Oberfläche der Fladen mit Wasser bestreichen, rautenförmig einschneiden und mit dem Kümmel und dem groben Salz bestreuen. Die Fladen auf die bemehlte Backfläche legen und ca. 30 Minuten backen.

Zwiebelbrot Landhausart



Die Zutaten:

1 kg Roggenmehl
 100 g Sauerteig
 ca. 1 l Wasser
 20 g Hefe
 2 gehäufte Eßlöffel Salz
 1/2 Teelöffel gemahlener
 schwarzer Pfeffer
 1 Messerspitze Kardamom
 4 mittelgroße Zwiebeln
 2 Eßlöffel Butter oder
 Margarine
 auf die Backfläche: Mehl

Die Zubereitung:

Backblech mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit Wasser und der zerbröckelten Hefe verrühren und gut unter das Mehl mischen. Diesen Vorteig zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Das Salz, den Pfeffer und den Kardamom mit dem restlichen Mehl unter den gesäuerten Teig kneten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Hälfte der Zwiebeln in der Butter anbraten und zusammen mit den rohen Zwiebeln unter den Teig kneten. Aus dem Teig drei Laibe von je 35 cm Länge formen und auf das bemehlte Backblech legen und 15 Minuten ruhen lassen. Die Brote mit Wasser bestreichen und mit einem dünnen, scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. bei 250°C ca. 30 Minuten backen.