

## Speckbrötli mit Zwiebeln

400 g	Weissmehl (auch halb Vollkorn, halb weißes)
100 g	Knöpflimehl
3 dl	Wasser
1 Pck.	Hefe (Trockenhefe)
1 EL	Zucker (20 gr)
1 TL	Salz (10 gr)
2 ½ EL	Olivenöl (30 gr)
1	Zwiebel
60 gr.	Speckwürfeli

### ZUBEREITUNG

1. Wasser, Hefe, Zucker, Salz und Olivenöl mischen und über das Mehl giessen, 10 min warten bis die Hefe aktiv ist.
2. Alle Zutaten miteinander verkneten (Stufe 3) 10 Min.
3. Ofen 35 Grad, abgedeckt auf doppelte Größe gehen lassen (40 Min)
4. Speck anbraten
5. Zwiebeln beigeben, anbraten.
6. Danach nochmals kneten (Stufe 2)
7. 10 Brötchen formen
8. Die Oberseite mit Wasser bestreichen.
9. 25 - 30 Minuten bei 200 °C Stufe 13 (Ofen nicht vorheizen)