

# Rezept

## Bärlauch-Röggelchen mit Zwiebeln und Speck

### Zutaten

400g Huber Mühle  
Dinkelmehl T630  
100g Roggenvollkornmehl  
**Oder Thermomix:**  
100g Roggenkörner  
45g Bärlauch frisch  
1 große Zwiebel  
75g Speck gewürfelt  
½ Würfel Hefe **oder**  
1 Pck. Trockenbackhefe  
½ TL Zucker  
330g Wasser lauwarm  
1 TL Sauerteigextrakt **oder**  
15g Huber Mühle  
Natur-Trockenvollsauer  
2TL Salz

### Zubereitung *(ohne & mit Thermomix)*

Zwiebel würfeln und mit dem Speck in einer Pfanne andünsten.  
Bärlauch fein hacken.  
Alle weiteren Zutaten 7 Min. auf höchster Knetstufe  
(Handknetung 15min) zu einem Teig verkneten.  
Am Ende die Zwiebel-Speck-Mischung, sowie den Bärlauch  
gleichmäßig untermischen.

*Thermomix: Zwiebel abziehen, halbieren und 3 Sek / Stufe 6  
mischen. Zwiebeln nach unten schieben und Speck zugeben. Alles  
3 Min. / Varoma / Stufe 1 dünsten. Umfüllen, Mixtopf ausspülen  
und trocknen.*

*Roggenkörner 30Sek. / Stufe 10 mahlen. Bärlauch in Stücken  
zugeben und 4Sek./Stufe 8 mischen.*

*Mehl, Hefe, Zucker, Wasser, Sauerteig und Salz zugeben und  
3min/Stufe 1 kneten. In den letzten 30 Sek. die Zwiebel-Speck-  
Mischung dazu geben.*

Den Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie oder Deckel  
abgedeckt, für 24h im Kühlschrank gehen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank holen, leicht bemehlen und vorsichtig  
mit einem Esslöffel oder Eisportionierer 12 Portionen abstechen.  
Diese vorsichtig in Muffin-Förmchen füllen und bei 220° C Ober-  
/Unterhitze im vorgeheizten Backofen 20-25 Min. kross backen.

#### **Tipp:**

70g geriebener Käse vor dem Backen über die Brötchen streuen.



Wir wünschen gutes Gelingen!