

Schneiderfleck



Zutaten:

Für ca. 6-8 Portionen:

- 500 g Mehl (Typ 405)
- 160 ml Milch
- ½ Hefewürfel (21 g)
- 60 g Butter, streichfähig
- 5 g Salz
- 2 Eier (XL)
- 50 g Griebenschmalz
- 125 g Geräucherter Speck, gewürfelt
- 80 g Zwiebelwürfel
- Etwas Thymian

Extra

- 1 Eigelb
- 70 ml Milch



Zubereitung

1. Die Hälfte der Milch in einem Topf kurz erwärmen. Diese sollte nur lauwarm sein.
2. Dann die Hefe in die Milch bröseln und verrühren.
3. In eine Schüssel das Mehl sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch hinein gießen. Ein wenig Mehl von den Seiten darüber stäuben. Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Nach 45 Minuten die Butter, Salz, restliche Milch und die Eier zugeben. Mit dem Knethaken einer Rührmaschine gründlich zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig wieder zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich dieser mindestens verdoppelt hat.
5. In der Zwischenzeit den Speck mit den Zwiebeln und etwas Thymian in einer Pfanne 2 Minuten glasig braten. Die Speck-Zwiebelmischung auf den Boden einer rechteckigen Auflaufform verteilen. Etwas flüssiges Fett in der Pfanne lassen.
6. Den Teig nochmals kurz kneten. Dann in 14 Stücke teilen und zu gleichmäßigen Stangen rollen. Die Rollen rundherum mit dem restlichen Fett aus der Pfanne bestreichen.
7. Die Hefeteigrollen nun abwechselnd und gitterartig in die Auflaufform legen.

8. Den Teig nochmals an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
9. Nach 30 Minuten die Form in den auf 170°C – 175°C vorgeheizten Backofen (Umluft) schieben und 30 Minuten backen. Nach 30 Minuten die Oberfläche des Schneiderflecks (Hefeteig) mit einer Mischung aus Ei und Milch bestreichen. Schneiderfleck noch weitere 15 Minuten im Ofen fertig backen.
10. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Schmeckt köstlich zu Salat, als Beilage zu deftigen Würsten, Schäuferle, Kraut, Kartoffelpüree, Linseneintopf und natürlich auch solo.