Speck-Brötchen

Dunkle, weiche Brötchen mit würzigem Speck verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei

Für 8 Stück

300g dunkle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix it rustikal von Schär)
1 TL Xanthan
15g frische Hefe
320 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Zucker
½ TL Salz
1 EL Öl
80g gewürfelten Speck

Öl zum Bestreichen

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und die Hefe in die Mulde bröckeln. Den Zucker über die Hefe streuen und mit etwas Wasser und wenig Mehl zu einem Vorteig anrühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.
2. Alle restlichen Zutaten mit in die Schüssel geben und gut verrühren. Der Hefeteig soll weich, aber gut formbar sein.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit bemehlten Händen 8 Brötchen formen und auf das Blech setzen. Mit Öl bepinseln und zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.