

Handbrot mit Schmand-Dip

Handbrot – eine herzhafteste Spezialität aus pikantem Hefeteig, gefüllt mit würzigem Schinken und geschmolzenem Käse. Serviert mit einem cremigen Schmand-Dip wird daraus ein echtes Geschmackserlebnis. Es schmeckt sowohl warm als auch kalt köstlich und eignet sich ideal zum Mitnehmen – perfekt für unterwegs oder als abwechslungsreiches Abendbrot.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech

Für den Teig:

$\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
180ml lauwarmes Wasser
260g Mix Brot von Schär
100g [Brotbackmischung RUSTIKAL von Tanjas glutenfrei](https://www.rezepte-glutenfrei.de/rezept/brotbackmischung-rustikal-von-tanjas-glutenfrei)
1,5 TL Backpulver
1 TL Salz
1 Prise Zucker
150ml Milch (ggf. laktosefrei)
2 EL Speiseöl

Für die Füllung:

200g Schinkenspeck, klein gewürfelt
250g geriebener Gouda (ggf. laktosefrei)
Salz, Pfeffer

Außerdem:

1 Eigelb

1 EL Milch (ggf. laktosefrei)

Für den Dip:

2 Frühlingszwiebeln

200g Schmand (ggf. laktosefrei)

1 EL Schnittlauchröllchen

Salz, Pfeffer

1. Für den Teig die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, im lauwarmen Wasser auflösen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Das Hefewasser, Milch und Öl zugeben und in 2 – 3 Minuten, bei niedriger Teigknetstufe, einen glatten Teig herstellen. Den Teig für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck mit der Größe etwa 45 x 35cm ausrollen.

3. Mittig in Längsrichtung die halbe Menge Speck und Gouda geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Längsseite auf die Füllung klappen und diese mit dem restlichen Speck und Gouda belegen.

4. Eigelb und 1 EL Milch verquirlen und die Teiggränder damit bepinseln. Dann die unbelegte Längsseite auf die Speck-Gouda-Mischung klappen und die Enden verschließen.

5. Den Teigling auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dann mit einem Kochlöffelstiel dreimal leicht eindrücken, sodass 4 gleichmäßige Stücke zu erkennen sind. Bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

6. Das Handbrot mit der restlichen Eigelb-Milch-Mischung bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft oder 220 Grad Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene, etwa 20 Minuten backen. Das Handbrot aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.

7. Unterdessen für den Dip die Frühlingszwiebeln klein schneiden und mit allen restlichen Zutaten mischen. Anschließend mit dem Handbrot servieren.

Tipp: Das Handbrot schmeckt warm und kalt köstlich!

Milchfrei – Tipp: Milch durch Cashew-Drink austauschen. Gouda durch eine vegane Streukäse-Alternative ersetzen. Schmand für den Dip durch Schmand-Ersatz auf Sojabasis verwenden.



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de







rezepte-glutenfrei.de