



Zubereitungszeit: ca. 110 min



Schwierigkeit: leicht

## ZUTATEN (FÜR 1 BROT)

500g Mehl

Würfel Hefe

2 TL Salz 1 TI Zucker

500ml Bier (oder Buttermilch)

150g Geröstete Zwiebeln und oder Röstzwiebeln

150g gebratenen Montenauer Schinken

etwas getrockneten Thymian

## **ZUBEREITUNG**

Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe, Salz und Zucker in einer separaten Schüssel vermengen.

Zwiebeln klein schneiden und mit dem Speck in einer Pfanne anbraten. Bier, Speck und Zwiebeln, sowie Hefe, Salz, Zucker und etwas Thymian jetzt zu dem Mehl geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig eine gute halbe Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen.

Den Teig in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen auf 180°C ca. 50 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und nochmal 10-15 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.