



## Speck-Spargel Brötchen

### Zutaten

- 250 g Pizzamehl
- 100 ml Weißwein oder Wasser
- 50 ml Leinöl oder ein anderes Pflanzenöl
- 1 EL Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 100 g Schinkenwürfel
- Hähnchengewürzmischung
- Pfeffer
- 50 g geriebenen Käse
- frische oder gefrorene Kräuter
- 2-3 Stangen grünen Spargel
- ein Topf mit Wasser und 1 TL Honig oder Zucker

### Zubereitung

Topf mit Wasser und Honig aufsetzen und zum Kochen bringen. Währenddessen den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Spargel etwa 5 min im Honigwasser weichkochen, rausnehmen, abtropfen und kurz abkühlen lassen.

Weißwein erwärmen (lauwarm, max 38°C). Öl und Zucker dazugeben. Hefe einbröseln und auflösen. Zur Seite stellen.

Mehl in die Schüssel geben. 1-2 TL Hähnchenwürzmischung, frische, kleingehackte Kräuter (oder tiefgefrorene), Pfeffer zugeben. Den abgekühlten Spargel und die Schinkenwürfel kommen als nächstes in die Schüssel, ebenso wie der geriebene Käse.

Mit den Knethaken der Küchenmaschine alles rühren und dabei langsam die Wein-Öl-Hefemischung einfließen lassen. So lange rühren, bis sich ein geschmeidiger Teig gebildet hat. Der Teig ist optimal, wenn er nicht mehr klebt, nicht mehr an den Haken hängen bleibt, aber nicht krümelig ist.

Ist der Teig klebrig, gibt man nach und nach noch etwas Mehl dazu. Ist der Teig krümelig, vorsichtig noch Öl zugeben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und noch einige Minuten mit den Händen auf der Küchenplatte kneten. Zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 min gehen lassen.

Nach der Gehzeit den Teig nochmal gut durchkneten und dann in kleine Brötchen mit dem Messer teilen. Jedes Teigstück zu einer kleinen Kugel formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen, etwas "platt" drücken. Ergibt ca 12 - 14 kleine

Partybrötchen oder 6 Brötchen. Wenn alle Brötchen geformt sind, das Blech nochmal mit dem Geschirrtuch abdecken und weitere 20 - 30 min gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach der zweiten Gehzeit die Brötchen auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und ca 20 min backen.

Am besten serviert man die Brötchen mit Dips, Kräuter-/Knoblauchbutter oder Spundekäs. Aber natürlich kann man sie auch einfach so verspeisen.

**Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.**