



## Griebenfladen



### Die Zutaten:

1 kg Roggenmehl  
 100 g Sauerteig  
 ca. 1 l Wasser  
 20 g Hefe  
 2 gehäufte Eßlöffel Salz  
 1 Eßlöffel Kümmel  
 200 g frischer Schweinespeck  
 je 1 Eßlöffel Kümmel und  
 grobes Salz  
 auf die Backfläche: Mehl

### Die Zubereitung:

Backfläche mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit Wasser und der zerbrochenen Hefe verrühren und gut unter das Mehl mischen. Diesen Vorteig zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Das Salz, den Kümmel und das restliche Mehl unter den gesäuerten Teig kneten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Den Speck in feine Würfel schneiden und unter den Teig mengen. Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und zu Fladen von etwa 23 cm Durchmesser ausrollen. Die Oberfläche der Fladen mit Wasser bestreichen, rautenförmig einschneiden und mit dem Kümmel und dem groben Salz bestreuen. Die Fladen auf die bemehlte Backfläche legen und ca. 30 Minuten backen.

## Zwiebelbrot Landhausart



### Die Zutaten:

1 kg Roggenmehl  
 100 g Sauerteig  
 ca. 1 l Wasser  
 20 g Hefe  
 2 gehäufte Eßlöffel Salz  
 1/2 Teelöffel gemahlener  
 schwarzer Pfeffer  
 1 Messerspitze Kardamom  
 4 mittelgroße Zwiebeln  
 2 Eßlöffel Butter oder  
 Margarine  
 auf die Backfläche: Mehl

### Die Zubereitung:

Backblech mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit Wasser und der zerbröckelten Hefe verrühren und gut unter das Mehl mischen. Diesen Vorteig zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Das Salz, den Pfeffer und den Kardamom mit dem restlichen Mehl unter den gesäuerten Teig kneten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Hälfte der Zwiebeln in der Butter anbraten und zusammen mit den rohen Zwiebeln unter den Teig kneten. Aus dem Teig drei Laibe von je 35 cm Länge formen und auf das bemehlte Backblech legen und 15 Minuten ruhen lassen. Die Brote mit Wasser bestreichen und mit einem dünnen, scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. bei 250°C ca. 30 Minuten backen.