



# Handbrot mit Dip

ZAUBERSTEIN & CO.

## Zutaten

---

### Teig

300 g Dinkelmehl 630  
200 ml lauwarmes Wasser  
9 g Trockenhefe  
1 TL Salz  
20 ml Olivenöl  
Optional: 1 TL Brotgewürz

---

### Füllung

150 g Champignons, frisch  
125 g Baconwürfel  
1 rote Zwiebel, gewürfelt  
250 g Gouda, gerieben

### Dip

400 g Kräuter Crème fraîche  
2 EL frische Kräuter  
Salz  
Pfeffer  
etwas Zitronensaft  
Schnittlauchröllchen

**Steffi** kocht & backt  
EBBING

Hier findest Du weitere  
Rezepte  
[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de)

## So wird's gemacht

---

**Teig:** Hefe mit Wasser verrühren und kurz ruhen lassen. Restliche Zutaten zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Abgedeckt **1 Std.** gehen lassen.

**Füllung:** Pilze, Speckwürfel und rote Zwiebel in der Pfanne ohne Öl anbraten und zur Seite stellen.

Nach der Gehrzeit Teig nochmal kurz durchgeknetet und in 3-4 gleich große Stücke teilen.

Je zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte des Rechteckes mit Füllung belegen und mit Käse bestreuen. Teighälfte darüber legen und Ränder fest schließen.

Gefüllte Teigtaschen auf einen leicht bemehlten Zauberstein legen und erneut **10 Min.** ruhen lassen.

**Backofen vorheizen auf 220 °C Ober/ Unterhitze.** Brote für **ca. 20-25 Min** backen.

**Dip:** Alle Zutaten vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Vor dem Servieren einen großen Löffel Dip auf das Handbrot geben, mit Speckwürfeln bestreuen und mit Schnittlauchröllchen dekorieren.

Rezept & Bild: Beraterin Diana Dück