

Speck-Grittibenz

Zutaten:

1 kg Zopfmehl
100 g Butter
6 dl Milch
2 KL Salz
1 KL Zucker
40 g Hefe
400 g Bratspeck in Tranchen

2 Eigelb zum Bestreichen des Grittibenz, verquirlt
Nüsse oder Rosinen zum Verzieren
Thymian-Sträusschen oder Ästchen

Zubereitung:

Die Butter in einer kleinen Pfanne langsam schmelzen und die Milch dazugeben. Die Hefe zerbröseln und den Zucker begeben. Umrühren und warten, bis die Hefe ganz flüssig ist.

Die Specktranchen portionenweise ohne zusätzliches Fett in einer Bratpfanne anbraten, bis der Speck schön Farbe annimmt. Mit Haushaltspapier das Fett abtupfen und die ausgekühlten Specktranchen in feine Streifen schneiden.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, gut mischen und in der Mitte eine Vertiefung machen. Die lauwarml Milch-Butter, die flüssige Hefe und den vollständig ausgekühlten, fein geschnittenen Speck dazugeben.

Mit der Küchenmaschine oder von Hand kräftig kneten (mindestens 15 Minuten), bis ein feiner, gleichmässiger Teig entsteht. Beim Kneten soll möglichst viel Luft in den Teig geknetet werden. Zeigt ein Schnitt in den Teig viele kleine Luftbläschen, so ist der Teig genug geknetet.

Den Teig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort (mindestens Zimmertemperatur) um das Doppelte aufgehen lassen. Zum Zudecken eignet sich ein feuchtes Tuch (locker darüber legen, sodass sich Tuch und Teig nicht berühren).

Die Grittibenzen formen, je nach Gusto mit Weinbeeren, Nüssen und Teigresten dekorieren und den Grittibenzen ein Thymian-Sträusschen oder ein Ästchen unter den Arm stecken.

Die Grittibenzen nochmals an der Wärme aufgehen lassen. Anschliessend kurz kaltstellen, mit dem Eigelb bestreichen und je nach Grösse 30 bis 45 Minuten bei knapp 200 Grad im Ofen backen.
