

# Knauzen (Pfälzer Speckwecken)

schnelles Rezept ergibt ca. 16 Stück

## Zutaten:

500g *Rieser Gold*  
*Dinkelmehl Type 1050*  
*oder Type 630*  
10 g Salz  
ca. 450 ml Wasser (lauwarm)  
6 g Trockenhefe ode 30 g  
Frischhefe  
15 g Goldmalz (3 Teel.)  
75 g geriebenen Emmentaler

15 g Röstzwiebel  
(getrocknet)  
1 Teel. Brotgewürz  
50 – 75 g gewürfelter  
geräucherter  
Bauchspeck oder  
geräucherte  
Schinkenwürfel

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten, bis auf das Wasser, in eine Schüssel geben, Hefe und Salz sollen nicht unmittelbar zusammen kommen.
2. Das Wasser während des Knetens nach und nach zugeben. Mit dem Handrührgerät 2 min langsam und 5 min schnell einen Hefeteig kneten und zugedeckt mit einem Tuch und einer Plastikfolie ca. 20 min gehen lassen. (Teig hat eine weiche Beschaffenheit)!
3. Teig nochmal kurz durchkneten, dann aus dem Teig mit nassen Händen ca. 70 g schwere „Knorzen“ herausziehen oder mit einem immer wieder in Wasser eingetauchten Esslöffel die Teigstücke abstechen, nicht formen! Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Sofort in den gut vorgeheizten Backofen schieben. (2 Schiene von unten)
5. Backen: ca. 20 min bei ca. 220 Grad. Nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

## Öffnungszeiten im Mühlenladen:

**8:00 - 18:00 Uhr jeden Tag**  
**9.00 - 13.00 Uhr am Samstag**

Fax: 09083/920208

e-mail: [mail@mailaender-muehle.de](mailto:mail@mailaender-muehle.de)

[www. mailaender-muehle.de](http://www.mailaender-muehle.de)

