

Rezept

Dresdner Handbrot

Ein Rezept von Dresdner Handbrot, am 19.04.2025

Zutaten

Für den Brotteig

| | | | |
|-------------------|------------------|--------------|----------------|
| 1 Päckchen | Trockenhefe | 1 TL | Zucker |
| 2,5 TL | Salz | 2 TL | Sonnenblumenöl |
| 350 ml | lauwarmes Wasser | 500 g | Mehl (Typ 405) |

Für die Füllung

| | | | |
|--------------|----------------------|--------------|-----------------------|
| 150 g | gewürfelter Schinken | 4 | braune Champignons |
| 75 g | geriebener Gouda | 150 g | geriebener Emmentaler |

Für das Topping

| | | | |
|--------------|---------|--|-----------------------|
| 50 ml | Wasser | | frischer Schnittlauch |
| 100 g | Schmand | | Salz |
| | Pfeffer | | |

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Blech mit 12 Broten | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig Backofen auf 50°C vorheizen. In der Zwischenzeit Hefe, Zucker, 2 TL Salz und 1 TL Sonnenblumenöl mit dem lauwarmen Wasser verrühren und fünf Minuten ziehen lassen. Mehl durchsieben und dazugeben.
2. Mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig mit der Hand durchkneten. Anschließend eine große Schüssel mit 1 TL Sonnenblumenöl einstreichen, Teig hineinlegen und abgedeckt ca. 1 Stunden bei 50 in den Ofen stellen und gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett anbraten, Champignons putzen und fein würfeln.
4. Teig aus dem Ofen nehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen, bis er das gesamte Blech füllt. Gouda und Emmentaler in einer Schüssel mischen, Backblech senkrecht drehen und die komplette rechte Hälfte mit der Käsemischung bestreuen.

5. Jetzt auf der oberen Hälfte ungefähr Schinkenwürfel und auf der unteren Hälfte Champignons über dem Käse verteilen. Ein paar Schinkenwürfel für das Topping übrig lassen. Die freie Seite des Teiges über die bestreute klappen und die Ränder gut zusammendrücken. Mit einem Messerrücken beliebig große Stücke einritzen, dabei aber den Teig nicht einschneiden. Alle Stücke oberhalb leicht einschneiden und ca. 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Backofen auf 200°C vorheizen.

6. Wasser und restliches Salz vermengen, Handbrot damit bepinseln und ca. 25 Minuten im Ofen backen.

7. Für das Topping Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf die fertigen Handbrote einen Klecks Schmand und etwas Schnittlauch verteilen. Die Handbrote mit Schinken-Füllung zusätzlich mit den restlichen Schinkenwürfeln bestreuen.