

Rezept

Kassler in knusprigem Brotteig

Ein Rezept von Kassler in knusprigem Brotteig, am 25.05.2024

Zutaten

300 g Roggenmehl (Type 1150)	150 g Weizenmehl (Type 1050)
150 g Weizenmehl (Type 405)	2 gehäufte TL Salz
2 TL Brotgewürz	1 Pck. Trockenhefe (für 500 g Mehl)
1 Beutel Natursauerteig (für 500 g Mehl)	1 EL Honig
5 Zweige Thymian	2 EL körniger Senf
1,2 kg geräuchertes, gegartes Kasslerfleisch (ohne Knochen, beim Metzger vorbestellen)	1 TL Kümmelsamen
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Alle drei Mehlsorten mit Salz, Brotgewürz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Sauerteigansatz in die Mulde geben. Honig und 350 ml lauwarmes Wasser verrühren, dazugießen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem elastischen Teig verkneten (sollte er zu fest sein, noch ein wenig Wasser unterkneten). Dann den Teig weitere 8 Min. kräftig mit den Händen durchkneten. Zur Kugel formen, in die mit Mehl ausgestäubte Schüssel legen. Mit einem Küchentuch abgedeckt 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und mit dem Senf verrühren. Das Kassler gut trocken tupfen, dann rundherum mit dem Thymiansenf einstreichen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig nochmals kräftig durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche gut 1 cm dick je nach Form des Kasslers leicht rechteckig oder quadratisch ausrollen. Kassler in die Mitte der Teigplatte legen. Teigränder mit Wasser bepinseln und über dem Kasseler gut zusammendrücken. Brotlaib mit der Naht nach unten vorsichtig auf das Blech legen. Mit dem Küchentuch abdecken und den Teig weitere 30 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig mehrmals mit einem Holzspieß oder einer Gabel einstechen, damit beim Backen Dampf entweichen kann und das Brot schön durchbäckt. Den Laib mit Wasser bepinseln und mit Kümmel bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Dann die Hitze auf 175° (Umluft 160°) reduzieren und das Brot weitere 30 Min. backen, bis es schön gebräunt und knusprig ist.
5. Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ca. 5 Min. ruhen lassen. Anschließend mit einem scharfen Brotmesser in Scheiben schneiden und möglichst noch warm servieren. Dazu schmeckt Kartoffelsalat oder ein bunt gemischter Blattsalat.