

Rezept

Schinken im Brotteig

Ein Rezept von Schinken im Brotteig, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel frische Hefe (ca. 21 g)	75 g Sauerteig (Fertigprodukt aus dem Backregal)
2 EL Ahornsirup	2 TL Salz
500 g Roggenmehl	1,2 kg magerer, geräucherter Nusschinken (zum Fertiggaren, beim Metzger vorbestellen)
Weizenmehl zum Arbeiten	Weizenmehl zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe in eine Schüssel bröckeln. 350 ml lauwarmes Wasser, Sauerteig, Ahornsirup und Salz dazugeben und alles verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Das Roggenmehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine tiefe Mulde drücken. Die Hefe-Sauerteig-Mischung in die Mulde gießen und das Mehl nach und nach vom Rand her mit der Flüssigkeit verrühren. Den Teig zuerst in der Schüssel zu einem kompakten Teig verkneten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen einige Min. kräftig kneten, bis er geschmeidig und glatt ist und nicht mehr an den Händen kleben bleibt.
3. Die Schüssel mit Weizenmehl ausstreuen. Den Teig hineingeben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Den Backofen auf 250° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 1,5 cm dick ausrollen. Den Schinken in die Mitte legen, den Teig rundherum mit etwas Wasser bestreichen und über dem Schinken zusammenschlagen.
5. Den Teig mit den Händen andrücken und etwas formen und den Schinken im Brotteig auf das Backblech setzen. Etwas Weizenmehl gleichmäßig darübersieben. Den Brotteig mit dem Schinken zugedeckt ca. 25 Min. gehen lassen.
6. Den Schinken im Brotteig im Ofen (unten, Umluft 230°) ca. 15 Min. backen. Dann die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) reduzieren und in 30-40 Min. goldbraun backen.