Rezept

Schinkenbrot

Ein Rezept von Schinkenbrot, am 12.10.2024

Zutaten

30 g	glutenfreie Hefe (ca. 3/4 Würfel)
4 EL	warmes Wasser
ca. 650 ml	warmes Wasser
1 EL	getrockneter Majoran (nach Belieben)
100 g	roher Schinken (ohne Fettrand)
	Butter für die Form
1 TL	Zucker
500 g	glutenfreies helles Mehl
4 EL	Öl
1 TL	Salz
1	Kranzform (28 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 1 kg | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe in ein Schälchen bröckeln und mit Zucker und warmem Wasser glatt rühren. Zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.

2. Für den Hauptteig das Mehl in eine Schüssel geben und grob mit dem Vorteig mischen.

3. Das warme Wasser bis auf eine halbe Tasse (ca. 50 ml) mit Öl, Majoran und Salz verrühren. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen und den Teig mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 5 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Flüssigkeit zum Teig geben.

4. Die Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Den Schinken würfeln und unter den weichen Teig rühren. Die Form einfetten und den Teig einfüllen. Aus Alufolie eine Haube bilden und die Form so damit zudecken, dass der Teig beim Aufgehen die Folie nicht berührt. Den Teig noch einmal an einem warmen Ort ca. 30 Min. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

5. Den Backofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Wände mit etwas Wasser besprühen oder eine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Das Brot auf der zweiten Schiene von unten 10 Min. backen. Die Temperatur auf 210° verringern und das Brot weitere 30 Min. backen. Das fertige Brot aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.