

BROTKRANZ

★★★★★ 4.8 bei 6 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



45 min



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Aus dem Teig eine runde Kugel formen und diese danach ca. 0,5 cm dick rechteckig ausrollen.
- 3** Den Teig mit Frischkäse bestreichen und Schinken und Käse gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend zu einer Rolle aufrollen und einen Kranz formen. Den Kranz mit Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl bestäuben.
- 4** Den Brotkranz bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten mit viel Dampf backen.



Natürlich kann der Kranz zusätzlich mit Mais, Paprika, Salami und allem, was ihr gerne habt, gefüllt werden.

Zutaten

FÜR 1 KRANZ

TEIG

- 350 g lauwarmes Wasser
- 300 g Weizenbrotmehl 1600
- 200 g Roggenmehl 960
- 10 g Salz
- 7 g Brotgewürz
- 10 g frische Germ

FÜLLE

- 250 g Frischkäse
- Schinken, in Würfel
- 300 g oder Scheiben
- geschnitten
- 250 g Käse, in dünne
- Scheiben geschnitten