BROTKRANZ

4.9 bei 7 Bewertungen

1 h 30 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 45 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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 bestauben.

4. Den Brotkranz bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten mit viel Dampf backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

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