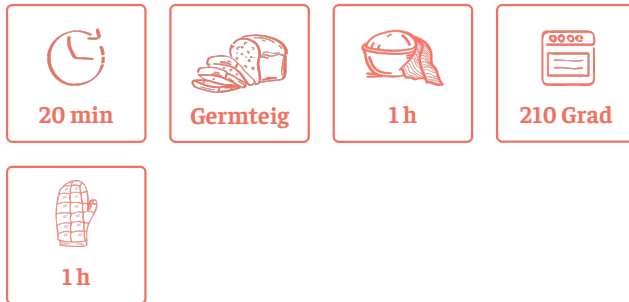


# SCHINKEN IM BROTTTEIG

★★★★★ 5 bei 74 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Brotteig zubereiten. Dazu zuerst die Flüssigkeiten, dann die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben. Am Schluss die Germ darüber bröseln und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Den Teig anschließend 1 Stunde zugedeckt rasten lassen. Danach den Teig zu einem länglichen Viereck drücken.
- 3 Den Schinken – er sollte am besten länglich sein – auf den Teig legen und den Teig darüberschlagen.



- 4 Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf für ca. 1 Stunde backen.

## Zutaten

### FÜR 1 GROSSES BROT

#### TEIG

- 400 g lauwarmes Wasser
- 300 g lauwarmes Bier
- 500 g Weizenbrotmehl
- 250 g Roggenmehl 960
- 250 g Weizenmehl 700
- 10 g Brotgewürz
- 20 g Salz
- 10 g Germ

#### SONSTIGES

Schinken