SCHINKEN IM BROTTEIG

5 bei 64 Bewertungen

2 h | Germteig | 210 Grad

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Brotteig zubereiten. Dazu die Flüssigkeiten in eine Schüssel geben, Mehle, Brotgewürz, Salz und Germ dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig anschließend 1 Stunde zugedeckt rasten lassen. Danach den Teig zu einem länglichen Vierreck drücken.

3. Den Schinken – er sollte am besten länglich sein – auf den Teig legen und den Teig darüberschlagen.

4. Das Brot danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft ca 1 Stunde (am besten mit Dampf) backen.

Zutaten

FÜR 1 GROSSES BROT

TEIG

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