

# SCHINKEN IM BROTTTEIG

★★★★★ 5 bei 50 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## 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         |