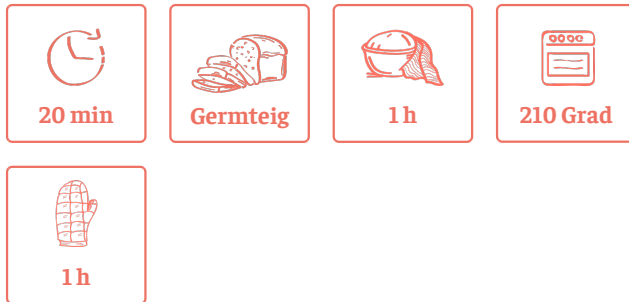


# SCHINKEN IM BROTTTEIG

★★★★★ 5 bei 64 Bewertungen



## 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.

Backen  
mit  
Christina



## 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