

SCHINKEN IM BROTTTEIG

★★★★★ 5 bei 64 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