

Schinken im Brotteig

für ca. 4-6 Personen

Zutaten:

550 g Mix Brot

220 g Mix It dunkel/Rustico

Oder: 110 g gf Leinsaatmehl

110 g gf Buchweizenmehl

750 g Wasser (30°C)

55 g Öl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)

15 g Salz

18 g Trockenhefe oder 35 g Frischhefe

8 g Kräuter der Provence oder Kräuter nach Wunsch

1,2-1,5 kg gekochter Schinken oder gut durchwachsenes Kassler (Geselchtes) am Stück

Herstellung:

Vor der Teigherstellung den gekochten Schinken (Kassler, Geselchtes) aus der Verpackung nehmen, trocken tupfen und auf einem Teller auf Zimmertemperatur kommen lassen. Das ist wichtig, da er nicht kalt in den Teig eingeschlagen werden darf.

Zunächst Wasser, Öl und Salz in die Rührschüssel geben, dann die trockenen Zutaten und zuletzt die Hefe hineingeben. Frischhefe einfach zerbröseln, sie muss nicht aufgelöst werden. Alle Zutaten ca. 20 Sek. bei niedrigster Geschwindigkeit vermischen, dann bei mittlerer Stufe 5 Min. kneten lassen. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand der Schüssel mit einem Teigschaber sauber zu kratzen, damit wirklich alle Zutaten in den Teig kommen.

Nach dem Knetvorgang die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 45 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen (Teigruhe).

Der Teig ist nach dem Kneten sehr weich, zieht aber während dieser Ruhephase noch nach und wird fester.

Nach der Teigruhe den Teig nicht zu zart zu einer Kugel formen. Diese dann maximal 1 cm dünn ausrollen (etwas dicker ist besser!) und das Fleischstück mit der Oberseite nach unten in die Mitte des Teiges legen.

Nun die freien Seiten des Teiges nach oben auf das Fleisch umlegen.

Sollte zu viel Teig überstehen, einfach so abschneiden, dass sich die Seiten maximal 1 cm überlappen.

Dann alles umdrehen, dass der „Schluss“ nicht mehr oben, sondern unten ist und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Auf der Oberseite nun im gleichen Abstand 2 „Schornsteine“ (Luftlöcher) ausstechen.

Das gesamte Gebäck dünn mit Wasser abstreichen.

Die Teigreste können nun ausgerollt werden und z.B. Blätter, Herzen oder ähnliches zur Dekoration ausgestochen werden.

Nach dem Ausstechen die Dekostücke etwas in Mehl tunken und dann wie gewünscht auf der Oberfläche des Gebäckes verteilen. Schön ist es z.B. auch den Rand der Schornsteine zu verzieren. Das Ganze jetzt noch 45 Min. garen lassen.

Währenddessen den Ofen auf 190 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei ein leeres Metall-Gefäß auf den Ofenboden mit aufheizen.

Dann ein Ofenthermometer in den Kern des Gebäckes stecken, in den Ofen geben und gleichzeitig ca. 100ml Wasser unten in die vorgeheizte Form gießen, damit viel Wasserdampf erzeugt wird. Der Schinken im Brotteig backt so lange, bis das Ofenthermometer für das Innere des Schinkens 95 -98 °C anzeigt.

Nach dem Backen den Schinken mind. 10 Min. auskühlen lassen und servieren.

Dazu passt der Schnittlauch Dip nach meinem Rezept.