

Fotocredit: Karo Kujanpaa/Unsplash



Osterschinken im Brotteig mit Eiersalat

Koch: Robert Letz

Zutaten

(6-8 Personen)

- 1 kg Osterschinken oder Geselchtes essfertig der Länge nach halbiert oder geviertelt je nach Größe

Für den Brotteig:

- 500g griffiges Weizenmehl
- 500g Roggenmehl
- 2 Pkg. Trockengerst
- 1 Ei Salz
- 1 Ei Kümmel gemahlen
- Ca. 3/4l lauwarmes Wasser
- Gewürze nach Belieben (Fenchel, Koriander, Kardamon, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen und ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig fingerdick ausrollen und den Schinken darin einschlagen, ca. 30 Minuten gehen lassen, danach im vorgeheiztem Rohr 15 Minuten bei 250° backen, danach auf 180° zurückdrehen und 30 Minuten fertig backen, aus dem Rohr nehmen und mit etwas leicht gesalzenem Wasser bestreichen.

Quelle: ORF extra

Eiersalat:

6 Stk. Ostereier grob reiben oder hacken, mit Salz Pfeffer, etwas Essig, Rapsöl und frisch geriebenem Kren abschmecken, zuletzt frische Petersilie oder Bärlauch dazugeben und mit dem Osterschinken im Brotteig anrichten.