„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Osterschinken im Briocheteig

Zutaten
(4 Personen)

- 140 g Milch
- 75 g weiche Butter
- 25 g Zucker
- 4 g Salz
- 330 g glattes Mehl
- 4 Dotter
- 1 Packung Trockengerm
- 600 g Schinken
- 1 verquirltes Ei

Zubereitung

Milch vorsichtig am Herd erwärmen (nicht kochen), Butter, Zucker, Salz darin auflösen und mit Mehl, Dottern und Trockengerm gut verkneten. An einem warmen Ort den Teig rasten lassen. Er soll sein Volumen verdoppeln.

Noch einmal verkneten und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 0,5 cm ausrollen, den Schinken darauflegen und einschlagen. Überschüssigen Teig wegschneiden, den Schinken auf ein Backpapier legen, sodass die Öffnung nach unten schaut.

Mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit dem restlichen Teig den Schinken etwas ausdekorieren. Im Rohr solange backen, bis der Teig eine schöne goldbraune Farbe bekommt.