

OSTERSCHINKEN IM BROTTTEIG

ZUTATEN OSTERSCHINKEN:

1 kg Schinken

ZUTATEN POOLISH:

125 g Weizenmehl W700

125 g Wasser

3 g Germ

ZUTATEN BROTTTEIG:

Poolish

400 g Roggenmehl R960

600 g Weizenmehl W700

650 ml Wasser

5 g Germ

25 g Salz

1 EL Brotgewürz



ZUBEREITUNG POOLISH:

Alle Zutaten gut vermischen. Zudecken und bei Raumtemperatur über Nacht reifen lassen.

ZUBEREITUNG BROTTTEIG:

Alle Zutaten für 10 min langsam kneten. Teig zudecken und für 2 Stunden reifen lassen.

Backofen auf 250°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Einen kleinen Teil des Teiges zur Seite geben. Den Rest ca. 1 cm dick ausrollen.

Den Schinken in die Mitte geben und mit Brotteig umwickeln.

Die restliche Teigmenge in 4 Stücke teilen, und ca. 50 cm lang ausrollen.

Jeweils 2 Teigstücke zu einem Zopf flechten. Die Zöpfe auf das Brot legen.

Brot für 15 min (mit Dampf) anbacken. Danach auf 220°C reduzieren und 30 min fertig backen.

SERVIEREMPFEHLUNG:

Schmeckt sehr gut mit Sauerkraut oder Erbsenpüree.