



Osterschinken im Brotteig

Zutaten für 1.700 g Brot:

Empfehlung: 1500-1700 g Schinken pro Brot verwenden. Brot und Schinkenanteil sollten ungefähr gleich sein. Es können auch kleinere Brote mit weniger Schinken gebacken werden.

Fleisch nach Belieben:

Schwarzwälder Schinken
geräucherter Bauch
Kassler
Kassler Hals

Roggensauerteig:

200 g Roggenmehl 1150
200 g Wasser 40° C
10 g Anstellgut

Hauptteig:

410 g Roggensauerteig
600 g Weizenmehl 1050
200 g Roggenmehl
20 g Salz
10 g Hefe
Ca. 550 g Wasser

1.790 g Gesamtteig

Zubereitung:

Roggensauerteig:

Alle Zutaten verrühren und bei Raumtemperatur 16-20 Stunden stehen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten miteinander verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine: 10-12 Minuten
2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam
3-4 Minuten schnell
NOVA: 6 Minuten, Stufe 2
4-5 Minuten, Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig nach dem Kneten für 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend je nach Fleischstück/e die Teigstück/e abwägen. Bleibt Teig übrig können daraus natürlich Brote ohne Fleisch geformt werden.

Den Teig nun rund wirken und Spannung darauf geben. Anschließend kurz entspannen lassen.

Den Teig dann mit einem Rollholz auf die doppelte Größe des Fleischstückes ausrollen. Jetzt die Teigplatte mit Wasser besprühen und den Schinken darauflegen und von allen Seiten einpacken.

Das Ganze wenden und in einen gefetteten Bräter geben und nochmals gut 60 Minuten gehen lassen. Jetzt die Brote nochmals mit Wasser abstreichen, den Teig stippen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 260° C einschießen
Backzeit: 50-75 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 260° C
Unterhitze 180° C
Backzeit: 50-75 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 240° C einschießen
Backzeit: 50-75 Minuten
Nach 10 Minuten auf 200° C

