

Osterschinken im würzigen Brotteigmantel

150—165 Min

Zubereitung

1. Mehl mit Sauerteigextrakt, Salz und Brotgewürz vermischen.
2. Germ in eine kleine Schüssel bröckeln und mit einem kleinen Teil des lauwarmen Wassers auflösen. Den Honig einrühren.
3. Die Germmischung zum Mehl geben und verkneten. Nach und nach das restliche Wasser zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 1,5 Stunden gehen lassen. Er soll sich im Volumen etwa verdoppelt haben.
5. Rollschinken waschen, trocken tupfen, mit Senf einstreichen und mit Kümmel bestreuen. Teig auf wenig Mehl nicht zu dünn (mind. 1 cm dick) ausrollen, den Schinken darin einwickeln, die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und gut verschließen.

TIPP: Aus dem überschüssigen Teig können im Anschluss kleine Brötchen gebacken werden.

6. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Den Schinken im Brotteig nochmal 30 Minuten gehen lassen.
7. Das Brot nach Belieben dekorativ einritzen und im vorgeheizten Backrohr etwa 35-40 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

350 g	Weizenmehl
150 g	Roggenmehl
100 g	Weizenvollkornmehl
5 g	Sauerteigextrakt
1 Stk.	Frischer Germwürfel
2 EL	Honig
325 ml	Warmes Wasser
1 Stk.	Rollschinken
	Dijonsenf
1 EL	Meersalz jodiert grob
2 EL	Hausbrot Gewürzmischung
1 TL	Kümmel gemahlen