



Osterschinken im würzigen Brotteigmantel

🕒 150–165 Min 🍷🍷🍷

Zubereitung

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

- 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.

