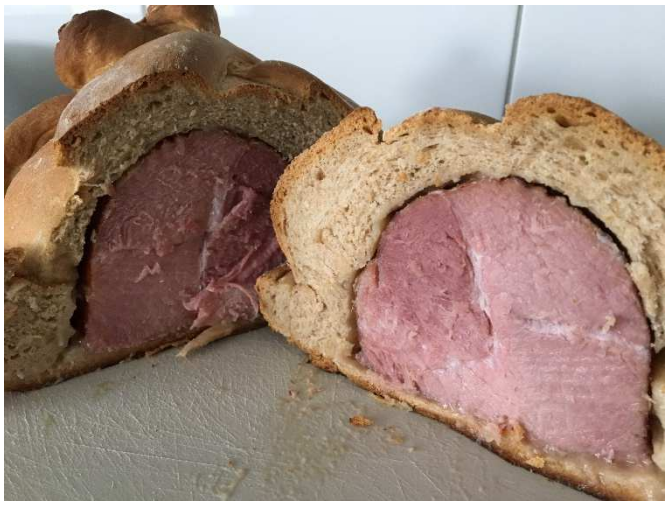
Schinken im Brotteig



Zutaten

30 g Hefe (am Besten frische Hefe, zerbröckelt)

450 g Wasser

750 g Ruchmehl & etwas mehr zum Bestäuben

2 TL Salz

1 TL Zucker

75 g Butter, weich

4.5 dl Milchwasser (½ Milch, ½ Wasser), lauwarm

1 gekochter, geräucherter Nuss-Schinken (ca. 1.2 kg, im Beutel - nicht entfernen)

Zubereitung:

1. Milchwasser, Butter, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min. / 37° C / Stufe 2 erwärmen.
2. Mehl und Salz zugeben und 3 Min. / Knet-Funktion kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 1/2 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Schinken im Beutel ca. 1 Std. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, Beutel entfernen, an einem Ende eine dünne Tranche abschneiden.
4. Ca. 200 g Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einer Rondelle (ca. 15 cm Ø) formen. Schinken mit der Schnittfläche nach unten daraufstellen. Restlichen Teig zu 2 ca. 80 cm langen Rollen formen, spiralförmig um den Schinken nach oben legen, sodass der Schinken ganz eingepackt ist, leicht andrücken, mit wenig Mehl bestäuben.
5. Backen: ca. 55 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Brot aufschneiden, Schinken herausnehmen, in Tranchen schneiden.

Tipp: Das Brot ist durchgebacken, wenn es sich beim Klopfen an der Unterseite hohl anhört.

Mit dem restlichen Teig Brötli machen 😊