

OSTERSCHINKEN IM BROTTTEIG

EINFACHES REZEPT ZUM NACHBACKEN


STÜCK

1 à 2 kg


ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 15 Stunden


ZEIT AM BACKTAG

~ 3 Stunden


SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

150 g Roggenmehl 960
130 g Wasser
15 g Anstellgut

HAUPTTEIG

reifer Sauerteig
185 g Roggenmehl 960
250 g Weizenmehl 700
250 g Wasser
13 g Salz
7 g Karamellmalz
7 g Hefe

1 kg Schinken gekocht
(Zimmertemperatur)

ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Platz (24-28 °C) für 9-15 Stunden reifen lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig zuerst das Wasser und dann alle anderen Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 5-6 Minuten langsam mischen. Anschließend für weitere 4-6 Minuten schneller auskneten. Die Teigttemperatur nach dem Mischen soll zwischen 27-29 °C liegen. Den Teig dann ca. 50 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Spätestens jetzt den Schinken aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.

AUFARBEITUNG

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zum Laib rundwirken. Nun mit einem Rollholz den Teig ca. 2 cm dick ausrollen. Form und Größe sind vom Schinken abhängig. Den zimmerwarmen, trockenen Schinken mit der Unterseite nach oben auf den Teig legen. Den Teig um den Schinken einschlagen, die Ränder mit Wasser einstreichen und die Naht gut zusammendrücken, damit diese beim Backen nicht aufgeht. Den eingewickelten Schinken nun mit der Naht nach unten auf ein Backpapier geben und für weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

BACKEN

Das Backrohr mit einem Backbech auf 250°C vorheizen. Den Brotteig mit Wasser besprühen oder vorsichtig bepinseln. Danach gut stupfen, also einstechen, damit Risse vermieden werden. Den gestupften Teig auf das heiße Backblech schieben und mit kräftigem Schwaden ca. 15 Minuten backen. Dann das Backrohr öffnen, um den Wasserdampf entweichen zu lassen, die Temperatur auf 180 °C reduzieren und den Osterschinken im Brotteig weitere 40 Minuten backen. Die Kerntemperatur des Schinkens sollte zwischen 60 und 70 °C liegen

Tipp: Sollte das Brot während des Backprozesses zu dunkel werden, kann es mit Backpapier abgedeckt werden um die Bräunung zu verlangsamen.

Tipp: Das Mengenverhältnis Schinken zu Brot sollte immer ungefähr gleich sein. Für dieses Rezept wurde daher für 1kg Schinken 1kg Brotteig verwendet.

Hard Facts Hauptteig


Teigttemperatur 27-29 °C

Teigruh 50 min / 50 min

Backtemperatur 250/180 °C

Backdauer 55 min