

Gefülltes Brot mit Backofen Schinken

30.April 2021

Zutaten für 12 Stück

Zutaten:

Für den Germteig:

600 g Dinkel-Vollkornmehl
1 Pkg. Trockengerme
420 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz

Für die Schinkenfüllung:

3 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
180 g Berger Backofen-Schinken
1 EL Olivenöl
50 g grünes Pesto
Basilikumblätter
Salz & Pfeffer
Etwas Wasser zum Bestreichen

Für die Garnitur:

3 EL Sonnenblumen- & Kürbiskerne

Zubereitung:

Für den Germteig: Das Mehl mit dem Germ gut vermengen und mit Wasser (kann je nach Mehl etwas variieren) und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten. Die Teigmasse zugedeckt für rund eine Stunde im Backofen bei 40 °C oder alternativ an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung: Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Den Schinken klein würfeln. Alle Zutaten miteinander verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz erneut kneten und rechteckig ausrollen. Die Schinken-Füllung auf der gesamten Fläche verteilen und zu einer Roulade einrollen. Die Roulade optional in sich drehen und zu einer Schnecke formen. Optional erneut etwas gehen lassen. Mit Wasser bestreichen und Kernen bestreuen. Das gefüllte Brot auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für 40 Minuten backen.

