

# Schinken im Brotteig

---

14. April 2022

Menge: 6 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten {ohne Ruhezeit}

## **Zutaten**

75 g Butter

225 ml Milch

225 ml Wasser

300 g Weizen-Vollkornmehl

450 g Dinkelmehl

1,5 Pkg. Trockengerst

1 TL Zucker

1 gestrichener TL Salz

Etwas Brotgewürz

**Rund 600 g Berger Bauerngeselchtes**

## **Zubereitung**

Für den Germteig: Die Butter schmelzen, Milch und Wasser einrühren. Das Mehl mit Trockengerst, Zucker, Salz und Brotgewürz zur Butter-Milch-Mischung geben und zu einem Germteig verkneten. Diesen zugedeckt im Ofen bei 40°C Heißluft oder an einem sehr warmen Ort für rund eine Stunde aufgehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und rund ein Drittel vom Teil abteilen. Dieses Teigdrittel erneut teilen, zu zwei Rollen formen und diese eindrehen.

Den restlichen Teig rund ausrollen, den Schinken darin einschlagen und verkehrt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den eingedrehten Teil rundherum legen und alles mit Eigelb bepinseln. Den Osterschinken im Brotteig im vorgeheizten Backofen bei 200°C Heißluft für rund 50 Minuten backen.

