Reprise

mit Wellness-Schinken

Was du dazu benötigst

Für den Germteig:
500g Mehl, glatt
½ Würfel Germ, frisch
1 TL Zucker
1 TL Salz
250ml Milch
50g Butter, geschmolzen
1 Ei
1 Eigelb
1 EL Milch
Für die Füllung:
200g Wellness-Schinken
200g Kräuter-Frischkäse
80g Parmesan, gerieben
Etwas Pfeffer
Etwas Kräuter, fein gehackt

Zubereitung

Für den Germteig Milch leicht erwärmen, Germ und Zucker einrühren und in der lauwarmen Milch auflösen.

Mehl, Salz, Ei und Butter in eine große Schüssel geben, die Germ-Milch-Mischung dazugeben und mit Hilfe einer Küchenmaschine ca. 5 – 8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für die Füllung Kräuter-Frischkäse cremig rühren und mit frischen Kräutern und etwas Pfeffer verfeinern.

Den Germteig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck in einer Größe von 40 x 30 cm ausrollen. Gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen, mit Wellness-Schinken belegen und mit Parmesan bestreuen.

Den Teig mit der langen Seite wie eine Biskuitroulade straff einrollen.

Mit Hilfe von Zahnseide etwa 2cm breite Scheiben abschneiden und diese überlappend wie einen Kranz in eine vorbereitete Tarteform schlichten.

Die Reprise noch einmal ca. 20 – 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Eigelb mit 1 EL Milch mischen und die Reprise damit bestreichen. Bei 180° Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 35 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Mit frischem Wellness-Schinken und Essiggurken dekoriert servieren.

Portionen

10 Portionen

Dauer

120 Minuten
Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Kochzeit: 35 Minuten

Level

Einfach