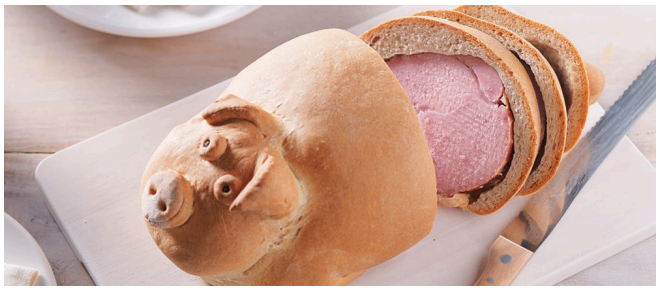
Schinken im Brot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

500 g Ruchmehl

¼ Hefewürfel

1 TL Salz

150 ml Wasser

150 ml Milch

Ruchmehl, Hefe und Salz mischen, Milch und Wasser beigeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig während 1 Stunde in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

750 g Rollschinken, gekocht, in länglicher Form

1 EL Senf, scharf

Schinken mit Senf einstreichen.

Für Verzierungen ein wenig vom Teig auf die Seite legen. Restlichen Teig auf die Grösse des Schinkens ausrollen und diesen damit umschliessen. Umschlossenen Schinken auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen und im hinteren Teil ein kleines Loch machen, damit der entstehende Dampf entweichen kann.

Restlichen Teig dünn ausrollen und Verzierungen formen. Schinken vor dem Auflegen der Verzierungen mit Mehl bestäuben und Verzierungen mit Wasser bestreichen, damit diese haften bleiben.

Profi-Backen Brot 160 °C während 1 Std. 10 Min.

Schinken im Brotteig aus dem Ofen nehmen und zugedeckt ca. 10 Minuten stehen lassen. Temperatur und Saft verteilen sich dadurch gleichmässig im Fleisch und, der Schinken verliert beim Tranchieren weniger Saft.

Tipps

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat servieren.

Rohe, geräuchte Rollschinken müssen zuerst gegart bzw. im Steamer gedämpft werden. Zubereitungszeit nach Anweisung auf der Packung.

Die Brotteigmenge bleibt immer gleich – diese nicht an das Gewicht des Rollschinkens anpassen.

Die Funktion Profi-Backen lässt sich erst nutzen, wenn der Garraum ausgekühlt ist.

Zubehör

Edelstahlblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021