

OSTERSCHINKEN IM BROTMANTEL



BIERTIPP:
Rieder Märzen



ZUTATEN

270 g Milch
270 g Wasser
600 g Weizenmehl Type 1600
150 g Roggenmehl Type 960
15 g Salz
20 g frische Germ (Hefe)
20 g Honig
20 g Butter oder Öl

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten – entweder per Hand mit viel Liebe oder mit der Küchenmaschine. Anschließend den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Das dauert je nach Umgebungstemperatur ca. 45 bis 60 Minuten. 1 kg Schinken, idealerweise nicht direkt aus dem Kühlschrank (Raumtemperatur ist perfekt) Sobald der Teig schön aufgegangen ist, wird der Schinken liebevoll darin eingepackt. Dafür den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, den Schinken mittig platzieren und vollständig mit dem Teig umhüllen. Aus einem Stück Teig einen Zopf flechten, über den Brotteig drüber legen (für alle, die ihren Osterschinken gerne schmücken wollen)

Den Ofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den eingepackten Schinken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Ofen 10 Minuten bei dieser Temperatur backen. Anschließend die Hitze auf 180 °C reduzieren und weitere 30 Minuten fertigbacken, bis der Brotteig schön goldbraun und knusprig ist.

Servieren

Den Osterschinken leicht abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und traditionell mit scharfem Kren und würzigem Senf servieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

