

ZUTATEN

BROT:

500g Mehl Type 1050
+ Mehl zum kneten
1Pkg Trockenhefe
1TL Zucker
2TL Salz
2TL Sonnenblumenöl
300ml lauwarmes Wasser

FÜLLUNG:

150g geriebener Gauda
150g geriebener Emmentaler
150g gewürfelter Schinken

TOPPING:

50ml Wasser
1/2TL Salz
100g Schmand
Frischer Schnittlauch
Salz
Pfeffer

DRESDNER HANDBROT

1. Ofen auf 50°C vorwärmen

2. Für das Brot Trockenhefe, Zucker, Salz und 1TL Sonnenblumenöl in das lauwarme Wasser einrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl sieben und anschließend Hefegemisch zugeben. Mit einem Handrührgerät bzw. einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Etwas Mehl auf Arbeitsfläche geben, Teig noch einmal ca. 3 Minuten mit der Hand kneten. Eine große Schüssel mit 1TL Sonnenblumenöl einstreichen, Teig hinein geben, mit einem sauberen Handtuch abdecken und für ca. 1 Stunde im Ofen aufgehen lassen

3. Während das Brot geht, kann der Schinken angebraten werden: Eine Pfanne ohne Fett erhitzen, Schinkenwürfel hinein geben und leicht anbraten. Anschließend beiseite stellen und etwas auskühlen lassen

4. Sobald der Teig aufgegangen ist, diesen aus dem Ofen nehmen. Ofen direkt im Anschluss auf 200°C vorheizen

5. Backpapier auf Backblech legen, mit etwas Mehl bestreuen und Teig darauf fallen lassen. Teig nun auf dem Backblech ausrollen und in die Ecke drücken. Backblech hochkant vor sich hin platzieren und die gesamte rechte Hälfte mit der Mischung aus geriebenen Gauda und Emmentaler bestreuen. Anschließend 4/5 der Schinkenwürfel darüber streuen. Die linke (unbestreute) Hälfte des Teiges über die Bestreute klappen und die Kanten gut zusammen drücken. Mit der Rückseite eines Messers die Teigrolle in beliebig große Stücke vorportionieren - bitte NICHT durchschneiden, sondern lediglich einkerben. Mit dem gleichen Messer kleine, diagonale Schlitze in jedes Handbrot schneiden und ca. 1 Stunde ruhen lassen

6. 50ml Wasser und 1/2TL Salz mischen und auf das Handbrot pinseln. Brot anschließend für ca. 25 Minuten im Ofen goldbraun backen

7. Schmand mit etwas Pfeffer und Salz würzen, Schnittlauch in feine Ringe schneiden und auf jedes Handbrot je einen Klecks Schmand, ca. 1TL Schnittlauch und etwas übrig gebliebenen Schinken geben. Noch warm genießen

REZEPT FÜR: 4 STÜCK
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN