

## Osterschinken im Brotteig

Der Schinken im Brotteig gehört zu Ostern wie die bunt gefärbten Eier. Nach der 40-tägigen Fastenzeit braucht der Körper eine Stärkung - da kommt der Osterschinken gerade recht.



Brot backen

© Waldviertel Tourismus, Studio Kerschbaum

### Infos

Ostern

 Mittel

### Zutaten

- 1.950 g Sauerteig (vollsauer)
- 650 g Bio-Roggenmehl (960)
- 650 g Bio-Weizenmehl (1600)
- 570 g Wasser
- 70 g Salz
- 20 g Hefe
- 10 g Bio-Kümmel
- 5 g Bio-Fenchel
- 500 g Osterschinken im Ganzen für ein Brot

### Zubereitung

Den Brotteig mit den bereits vorbereiteten Sauerteig gut durch Mischen ca. ½ Stunde Rasten lassen. Den Osterschinken (oder das Geselchte) schon am Vortag in die Küche legen. So wird der Schinken wärmer und das Brot kann gleichmäßig aufgehen.

Ist der Brotteig fertig angerichtet, kann der Osterschinken darin eingeschlagen werden. Dazu den Brotteig rund zusammenwirken, kurz rasten lassen.

Danach auf der leicht bestaubten Arbeitsfläche flachdrücken, so dass der Brotteig in der Mitte höher ist als am Rand. Den Teig kurz entspannen lassen, den Schinken in der Mitte platzieren und den Teig wie eine Topfengolatsche darüber falten. Achten Sie darauf, dass nicht zu viel Mehl dabei ist. Den Schluss gut zudrücken und darauf achten, dass der Schinken komplett im Teig eingeschlossen ist. Sollte Brotteig übrig bleiben, dann können die Reste zu Brotlaiben geformt und mitgebacken werden.

Den Schinken im Brotteig in ein gestaubtes Brotsimperl legen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare in den Ofen einschließen. Dreiviertel Gare bedeutet, dass der Teig nicht vollreif sein soll, also im Ofen noch etwas aufgehen kann - Das Brot sollte ungefähr die Größe haben, die es fertig gebacken haben soll.

Traditionell wird dem Brot vor dem einschließen das Kreuz eingeritzt das gibt dem Osterschinken die richtige Form. Zum Schluss das Brot mit Wasserdampf im vorgeheizten Rohr auf ca. 240 Grad fallend auf 200 Grad ca. eine Stunde backen.

Wir wünschen viel Erfolg beim Nachbacken!

## **Quellenangabe**

Die Familie Hölzl aus Unterwindhag bei Schweiggers hat sich im Jahr 2006 dazu entschieden, ihre Äcker und Wiesen nachhaltig und biologisch zu bewirtschaften. Seit 2013 werden in ihrer Backstube herrlich duftendes Brot und weitere biologische Backwaren mit viel Fleiß und handwerklichem Geschick zubereitet. Von dort stammt auch dieses traditionelle Rezept.