

Schwarzwälder Brot mit Schinken

75 Min. / einfach

Zutaten:

250g Roggenmehl Type 1150
700g Weizenmehl Type 1050
(oder 350g T 1050 und
350g Weizenvollkornmehl)
150g Sauerteig
1 EL Zucker
24g Salz
1 Würfel frische Hefe (42 g)
600ml lauwarmes Wasser
100g Schwarzwälder Schinken in Würfeln
50 - 100g Röstzwiebeln
1 EL Kümmel



grobes Salz und Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Schinkenwürfel kurz in einer Pfanne ohne Fett anbraten.

Die Hefe im Wasser auflösen.

Alle Zutaten außer den Schinkenwürfeln und den Röstzwiebeln mit der Knetmaschine oder dem Handmixer in ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, zum Schluss die Schinkenwürfel und die Röstzwiebeln kurz unterkneten.

Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 bis 40 Minuten ruhen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

Anschließend den Teig in drei gleichgroße Stücke teilen, Teigstücke rundwirken, länglich ausrollen und in Roggenmehl wälzen. Anschließend mit der „Naht“ nach unten in bemehlte Brotkörbe oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zeit den Backofen mit einem Backstein vorheizen (Ober-/Unterhitze: 240°C bzw. Umluft: 220°C).

Die Brote wenden und auf den Backstein legen. Mit etwas Wasser besprühen oder bepinseln und mit Salz und Kümmel bestreuen. Dann in den Ofen schieben.

Außerdem eine kleine Tasse Wasser auf den Boden des Ofens schütten und schnell die Tür schließen. Nach 10 Minuten die Hitze auf 210°C bzw. 190°C herunternehmen und die Brote für 30-35 Minuten weiterbacken.

Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Quelle: www.backmomente.de