

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Weizenmehl Type 700
250 g Weizenvollkornmehl
100 g Sauerteig
40 g Germ
20 g Salz
0,5 TL Kümmelpulver
500 ml Sauermilch
100 ml lauwarmes Wasser
1 Ei
1 dag Roggenmehl, Type R960

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Kräutern kann auch junger Spinat oder Pesto als Fülle verwendet werden.



Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Brotblatt mit Schafkäse, Kräuter und Schinken gefüllt



Foto: Heidegger/LK Niederösterreich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Aus den Zutaten in der Küchenmaschine maximal 5 Minuten mit dem Knethaken einen mittelfesten und geschmeidigen Teig bereiten, wenn nötig, Wasser nach Bedarf dazugeben.
- Mit den Händen zu einer runden Teigkugel wirken, mit einer Folie abdecken und ca. 20-30 Minuten bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen.
- Aus diesem Teig können zwei kleine oder ein großes Teigblatt geformt werden.
- Für zwei Blätter den Teig halbieren und rund formen. Die Teigkugeln mit dem Nudelwalker auf einer bemehlten Fläche oval ausrollen.
- Die Teighälften mit fein gehackten Kräutern oder Wildkräutern, würfelig geschnittenem Schafkäse und fein geschnittenem Schinken bestreuen.
- Den Rand frei lassen!
- Die nicht bestreuten Teighälften über die Fülle klappen und mit den Fingern den Rand gut niederdrücken. Die Blätter auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und den Teig als Blatt formen.
- Mit einem scharfen Messer auf jeder Hälfte 3 Einschnitte in der Teigoberfläche einschneiden.
- Den Teig bis zur $\frac{3}{4}$ Gare aufgehen lassen, je nach Raumtemperatur
- ca. 10-20 Minuten. Die Blätter mit zerklopften Ei bestreichen.
- Mit Dampf bei 220 °C Ober- und Unterhitze in das heiße vorgeheizte Backrohr schieben und die Temperatur auf 180 °C reduzieren und ca. 30 Minuten backen. Die Brotblätter auskühlen lassen.