

Rezept Käse-Schinken-Brot

Rezept Käse-Schinken-Brot

Zutaten:

1 Würfel Hefe
500 g Mehl
Salz
Zucker
Olivenöl
Schinkenwürfel (eine Packung)
reichlich Käse nach Wunsch

Zubereitung:

Einfacher Hefeteig

Den Würfel Hefe in eine große Schüssel geben. Einen Teelöffel Salz und eine Messerspitze Zucker dazugeben. Der Würfel löst sich nun auf (ist lustig anzusehen und man muss echt nichts tun).

Die entstandene Flüssigkeit mit 8EL Öl und ca. 200-250ml Wasser (lauwarm) anreichern. Unter Rühren dann soviel Mehl rein, bis es ein flüssiger Teig wird. Den Teig einfach beiseite stellen und etwa 10-20min. gehen lassen.

Der Rest

Die Schinkenwürfel inzwischen in einer Pfanne anbraten und den Käse in handliche Würfel schneiden.

Die etwas abgekühlten Schinkenwürfel und die Käsewürfel in die flüssige Teigmasse geben und unterrühren.

Den Rest des Mehls darunter mischen (da ist Handarbeit

gefragt). Gegebenenfalls noch mit Öl nacharbeiten, damit der Teig geschmeidig ist. Der fertige Teig sollte nicht an den Rändern der Plastikschiüssel kleben. Gehen lassen.

In eine rudimentäre Brotform bringen und im Ofen bei etwa 150-200 Grad für 30-40min. ausbacken.

Backtipps:

Brot sollte bei fallender Temperatur gebacken werden (den Ofen also ruhig auf höchste Temperatur vorheizen)

Die Brotkruste immer mal wieder mit Wasser bestreichen
Wasserdampf im Ofen ist auch nicht verkehrt, ein großer, hitzebeständiger Teller mit dem Nass auf dem Ofenboden sorgt fürs richtige Klima

Das Brot ist fertig, wenn man es aus dem Ofen nehmen kann und es hohl klingt, wenn man draufklopft

Teigtipps:

Den fertigen Teig ruhig zweimal gehen lassen (nachdem er sein Volumen in etwa verdoppelt hat, noch mal durchkneten), das gibt feinere Blasen.

Für Leckermäuler macht sich auch ein Ei im Teig ganz gut, dann muss man auf etwas Wasser verzichten, gibt aber eine schöne Farbe.

[Zurück zu Broten und Aufstrich](#)