

kreativbackmischung



Bio-Dinkelvollkornbrot - grob gemahlen -

von Brotsommelier

Jim Jessau

Kreativrezept:

Spargel-Schinken

100g Weißer Spargel, geschält

75g Katenschinken, gewürfelt

Topping: 50g Spargel, 15g Schinken

280g kaltes Leitungswasser

Optional: 10g Honig

Schritt 1:



Inhalt in eine große Schüssel geben.
Optional: 10g Honig hinzugeben.

280g kaltes Leitungswasser hinzugeben, zu einer homogenen Masse vermengen.

Teig für 1 Stunde im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Spargel schälen.

Schritt 2:



Spargel in Stücke schneiden, den Schinken würfeln. Beides in den Teig geben.

Teig in die Backform geben.

50g Spargel (4 Spitzen) und 15g Schinken auf den Teig legen.

Schritt 3:



Ofen auf 240°C vorheizen, Ober-/Unterhitze. Auflaufform auf den Boden des Ofens stellen.

Form auf das Backblech stellen, Ofen auf 200°C runterstellen.

Für Dampf: Wasser in die heiße Auflaufform gießen.

Backzeit: 60-70 Minuten.

Schritt 4:



Brot aus dem Ofen holen. Direkt aus der Form holen, auf einem Rost auskühlen lassen.

TIPP: Das Brot muss unbedingt Luft von unten kriegen, sonst bildet sich Feuchtigkeit.