

Lachsschinken im Brotteig

Letzte Aktualisierung Sunday, 27. July 2008

Für diesen Inhalt steht leider keine Übersetzungen zur Verfügung. Originaltext wird angezeigt.

Zutaten für 2 Personen

1 Pck.
Fertigmischung für Brot 450 g

350 g
Wagners Lachsfleisch

Zubereitung

Zuerst den Brotteig nach Rezeptur auf der Verpackung zubereiten. Nach dem ersten "Gehen" des Hefeteigs habe ich die Hälfte des Teiges wie ein Pizzabäcker auf der gemehlten Hand zu einem runden Fladen geformt, dann den Schinken darin eingewickelt.

Mit dem restlichen Teig habe ich mir ein kleines Brot geformt.

Dann laut Rezept des Teiges die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort noch mal 45 min. gehen lassen.

Anschließend Tuch entfernen und in den vorgeheizten Backofen schieben (bei mir 220 °C mittlere Schiene) und dann 35 min backen.

Kurz vor Ende der Backzeit Brot mit einer 20% igen Salzlösung überpinseln (Kruste wird schön braun und knusprig) und nochmals für 5-10 min (je nach Bräunungswunsch) in den Ofen geben.

Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.

Ruhezeit:
ca. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad:
normal

Brennwert p. P.:
keine Angabe

