

SCHINKEN-HEFETEIGSCHNECKEN



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
für starke Knochen.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 1-2 Stunden

Backen: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Hefeteig:

150 g Vollkornmehl

250 g Halbweissmehl

1 TL Salz

15 g Hefe

2,5-2,75 dl Wasser

Füllung:

9 Tranchen Schinken, ca. 225 g

125 g milder Gruyère AOC, grob geraffelt

je 2-3 EL gehackte Petersilie,

Rosmarin, Schnittlauch

wenig Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser hineingießen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 35×55 cm auswallen. Schinkentranchen darauf verteilen, Käse und Kräuter darüber streuen, würzen. Teig aufrollen, so dass eine 35 cm lange Rolle entsteht.

3 Rolle auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

4 Leicht oder vollständig auskühlen lassen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Dazu passt ein Salat.