

Blumentopfbrot für 8 Personen:

s´ Dampf:

- 20 g Germ
- 1 EL Honig oder brauner Zucker
- 100 ml Wasser, lauwarm
- mit etwas glattem Mehl (W700) stauben

Teigbereitung:

- 500 g Weizenmehl, Type W480
- 200 ml Wasser, lauwarm
- 2 TL Salz

- 220 g verschiedene Käsesorten (Mischung aus Parmesan, Bel Paese, Appenzeller, Gorgonzola) gerieben bzw. klein geschnitten
- 2 St. Eigelb
- 50 g Rohschinken (Vulcano – aus der Steiermark) in grobe Würfel geschnitten
- 10 g Basilikum, grob gehackt

Herstellung:

1. Germ mit Zucker und 100 ml lauwarme Wasser auflösen, mit glattem Mehl stauben und das Dampfel an einen warmen Ort gehen lassen.
2. (Alle Zutaten in die Kenwood geben und 5 Minuten abarbeiten lassen.)
3. Mehl mit Salz auf der Arbeitsfläche vermengen und in der Mitte eine tellergroße Mulde machen.
4. Die Germmischung und 200 ml lauwarmen Wassers in die Mulde geben.
5. Mit den Fingern einer Hand in kreisenden Bewegungen nach und nach von dem umgebenden Mehl einarbeiten. Eventuell mehr Wasser hinzu geben da manche Mehle mehr Flüssigkeit binden.
6. Jetzt knete den Brotteig 5 Minuten gut ab.
7. Den Käse, die zwei Eigelb, den Rohschinken und den Basilikum in den Brotteig weitere 2 Minuten einarbeiten.
8. Teig oben dünn mit Mehl bestreuen, zu einem rundlichen Laib formen. In eine bemehlte Schüssel geben und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken.



Blumentopfbrot

www.fitdurchsleben.com

9. Ca. 40 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
10. Den Teig nochmals für ca. 1 Minute kräftig abarbeiten. 8 Kugeln formen.
11. In kleine eingefettete und bemehlte Blumentöpfe aus unglasiertem Ton legen und ca. 20 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen.
12. Bei 220°C ca. 25 Minuten backen lassen.
13. Nach dem Backen vom Tontopf lösen – und wieder hinein geben.
14. Im Tontopf servieren.

