

Tilsiter-Schinken-Brot

Apéro für 6 Personen Zubereiten: ca. 50 Minuten Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde Backen: ca. 25 Minuten Schwierigkeit: mittel

- 1. Teig: Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser dazugiessen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2. Füllung/Deko: TILSITER, Schinken und Kräuter mischen, würzen.
- 3. Formen: Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 38 x 55 cm auswallen, Teig quer halbieren. Eine Teighälfte auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine eckige, mit Backpapier ausgelegte Backform legen. Füllung darauf verteilen. Zweites Teigstück darauflegen. Teigoberfläche mit Mehl bestäuben. Mit einem Messer Quadrate von ca. 3,5 cm ein- aber nicht durchschneiden. Kräuterzweige in die Einschnitte drücken.
- **4.** Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.

Teig

500g Halbweissmehl

1½TL Salz

1TL Zucker

½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

3 dl Wasser, lauwarm

Füllung/Deko

200g TILSITER ROT, grob gerieben

200 g Schinkentranchen, in Streifen

4EL Kräuter (Salbei, Rosmarin und Thymian), grob geschnitten oder Blättchen abgezupft

Pfeffer

wenig Mehl

je 4 Zweiglein Salbei, Rosmarin und Thymian

Tipp: Statt Schinken gewürzte Tomatenwürfeli verwenden.

Nährwerte pro Portion

455 ...

12g Fett 60 g Kohlenhydrate 26 g Eiweiss

