

Herzhaft versteckt: Kassler im Brotteig selber machen

Dieses Rezept vereint Brot und Braten: Kassler im Brotteig lässt sich im Backofen schnell und einfach zubereiten. SWR4 Konditor Joachim Habiger zeigt, wie Sie das Fleisch in einem knusprigen Mantel verstecken.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutaten:

- 400 g Weizenmehl (Typ 550)
- 300 g Dinkelmehl (Typ 550)
- 14 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 20 g Zucker
- 520 ml Wasser
- ca. 800 g Kassler oder Schinken

Backtemperatur: Zirka 50 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze

Portionen: 10 bis 12 Scheiben

Zubereitung

Beide Mehlsorten in einen Anschlagkessel der Rührmaschine geben. Dann kommt Salz, Zucker und Trockenhefe dazu. Alternativ können Sie auch einen Würfel frische Hefe zerbröseln und dazugeben.

Tipp: Verwenden Sie für Brotteig immer Mehl mit hohen Typenzahlen (Type 550). Hier ist der Klebeanteil hoch. Dinkelmehl gibt Broten zudem einen kräftigen Geschmack.

Zu diesen Zutaten Wasser hinzufügen und gut 15 Minuten in der Maschine verrühren.

Tipp: Wenn sich der Brotteig am Rand des Kessels löst, ist er genau richtig!

Den Teig aus der Maschine nehmen und von Hand zusammenkneten. Nun zirka eine halbe Stunde gehen lassen. Nicht wundern: Der Teig ist weicher als der übliche Hefeteig, das ist aber richtig so!

Nach dem Gehen den Brotteig auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen und Kassler darin einwickeln. Nochmals zirka 20 Minuten gehen lassen. Danach mit Wasser bestreichen und goldgelb backen.

SWR4 Baden-Württemberg | Joachim Habiger | 24.04.2024