

Rollschinken in Brotteig

(für 6 Personen)

Zutaten: Brotteig: 1 bis 1.5 kg Mehl (je nach Grösse des Schinkens), 2 Tütchen Trockenhefe, 25 g Salz, 550 ml Wasser.

Füllung: 1 kleiner Rollschinken oder ähnliches, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Trockenhefe und Salz darüber streuen alles gründlich mischen. Nach und nach Wasser zugeben. Anfangs mit dem Kochlöffel, später mit den Händen vermengen. Den Teig zunächst in der Schüssel, später auf einer trockenen Arbeitsfläche 10 Minuten kneten. Zu einer Kugel formen. Diesen in die Schüssel zurücklegen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort 2 Stunden stehen lassen. Danach den Teig nochmals durchkneten und ca. 1 cm dick zu einem Rechteck auswallen.

Den Schinken mit lauwarmem Wasser abspülen. In kaltem Wasser aufsetzen, so dass der Schinken gerade mit Wasser bedeckt ist (Zwiebel mit 2 Nelken und Lorbeerblätter beigeben), langsam zum Kochen bringen und je nach Grösse $2\frac{1}{2}$ bis 5 Stunden ziehen lassen (d.h. pro kg 40 bis 50 Minuten).

Den abgetrockneten Schinken nach Belieben mit etwas Senf und Worcester Sauce bestreichen und so in den Teig

einwickeln, dass er überall gut eingeschlossen ist (nicht zu straff) Die Teigenden zum Zukleben etwas mit Wasser benetzen.

Den Schinken im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ Stunden backen (Garprobe durch Einstechen einer Nadel). Zum Servieren den Teigdeckel (oberster Teil der Teigkruste) horizontal durchschneiden. Den Schinken herausnehmen, tranchieren und wieder in den Brotteig legen. Mit Petersilie garnieren. Den Teigdeckel wieder darauf setzen.

dazu passt: Kartoffel- oder grüner Salat