



Sigrids Kräuterzauber

Schinkenkäse-Brot mit Kräutern



<i>1/2</i>	<i>Packung</i>	<i>TK-Blätterteig - 150 g</i>
<i>500</i>	<i>g</i>	<i>Mehl</i>
<i>40</i>	<i>g</i>	<i>Hefe</i>
<i>1</i>	<i>TL</i>	<i>Zucker</i>
<i>1/3</i>	<i>L</i>	<i>lauwarmes Wasser</i>
<i>2</i>	<i>Stück</i>	<i>Knoblauchzehen</i>
<i>2</i>	<i>Bund</i>	<i>Petersilie</i>
<i>150</i>	<i>g</i>	<i>mageren, gekochten Schinken</i>
<i>40</i>	<i>g</i>	<i>geriebener Emmentaler</i>
<i>1/2</i>	<i>TL</i>	<i>getrockneter Majoran</i>
		<i>Mehl zum Kneten und Butter zum Einfetten</i>
<i>1</i>		<i>Eigelb</i>
<i>1</i>	<i>EL</i>	<i>Milch oder Sahne</i>
		<i>etwas geschroteten schwarzen Pfeffer zum Bestreuen</i>

Den tiefgekühlten Blätterteig nach Packungsaufschrift auftauen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die zerbröckelte Hefe darin mit dem Zucker, etwas Wasser und wenig Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Mit einem Tuch bedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen, die Petersilie abspülen und sehr gut trocken tupfen. Beides äußerst fein hacken. Den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Hefeteig zusammendrücken und kräftig durchkneten. Knoblauch, Petersilie, Schinken, Käse und Majoran zusammen mit dem in kleine Stückchen geschnittenen Blätterteig zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Zum Laib formen, auf ein gefettetes Backblech legen und mit dem mit Milch oder Sahne verquirlten Eigelb bestreichen. Mit Pfeffer bestreuen und nochmals gut aufgehen lassen.

Auf der Mittelschiene des auf 220 Grad (Gas Stufe 4) vorgeheizten Ofens etwa 50 Minuten backen, dann abkühlen lassen und frisch servieren.

Quelle: „Pikantes zu Bier und Wein“