



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Zutaten für einen (echt) großen Brotkranz:

Fürs Brot:

- 1kg Mehl, Typ 550
- 625ml lauwarmes Wasser
- 30g frische Hefe oder 3 Päckchen (je 7g) Trockenhefe
- 2 EL Zucker
- 2 gestrichene EL Meersalz
- Mehl zum Bestäuben

Für die Füllung:

- 10 Scheiben Parmaschinken oder Bresaola
- 8 große Eier, 8 Minuten gekocht und geschält
- 400g Käse (ein Mix aus Cheddar, Fontina, Parmesan oder irgendwelche Reste, die verbraucht werden müssen), gerieben
- 2 Hand voll frisches Basilikum
- nach Belieben: sonnengetrocknete Tomaten oder Eiertomaten und Oliven, halbiert
- Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche/in eine große Schüssel häufen und in die Mitte eine große Vertiefung drücken. Die Hälfte des Wassers in die Vertiefung gießen, Hefe, Zucker und Salz dazugeben und mit einer Gabel verrühren.

Vorsichtig das Mehl von den Innenseiten der Vertiefung einarbeiten (die »Mehlwände« sollten nicht zerstört werden, da das Wasser sonst in alle Richtungen ausläuft), bis die Mischung eine zähe, breiige Konsistenz hat – dann das restliche Wasser zugießen. Weiterhin vermischen, bis die Masse wieder zäh geworden ist, dann das gesamte Mehl einarbeiten, bis die Mischung nicht mehr klebt.

Die Hände mit Mehl bestäuben und den Teig zusammenschlagen und drücken und vier bis fünf Minuten lang kneten: immer wieder drücken, falten, schlagen, rollen und durchwalken, bis er glänzt und elastisch geworden ist.

Den Teigloß mit Mehl bestäuben. In eine Schüssel geben, mit einem Handtuch bedecken und etwa 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Hat der Teig sein Volumen verdoppelt, muss man etwa 30 Sekunden lang die Luft herausschlagen, indem wir den Teig auf die Arbeitsplatte werfen und zusammendrücken. Jetzt den Teig schon mal flach drücken und in etwa in ein Rechteck ziehen/drücken. Danach lassen wir den Teig nochmal 30



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Minuten gehen, bis er sein Volumen noch einmal verdoppelt hat. Das ist der wichtigste Teil, beim zweiten Aufgehen erhält der Teig die Luft, die in das Brot eingebacken wird.

Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Jetzt den Teig mit Mehl bestäuben und bestmöglich rechteckig ausrollen, Jamie schlägt vor 1 Meter auf 20 cm und 1 cm dick.

Über die gesamte Länge des Brotteigstreifens in der Mitte Parmaschinken, Eier, Käse, Basilikum, Tomaten etc. verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Den Teig von beiden Längsseiten über die Füllung klappen. Die Rolle drehen, so dass die „Verschlussnaht“ unten liegt, die beiden Enden zu einem Kranz oder Ring zusammendrücken. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen und weitere 15 Minuten aufgehen lassen.

Jetzt 35 Minuten hellgold ausbacken und am besten noch warm genießen!