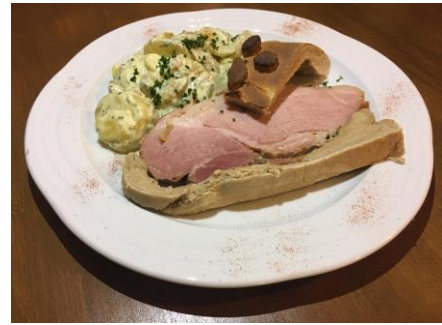


Schinken im Brotteig



Zutaten für 8 Personen:

2 kg	Hinter- oder Vorderschinken
	Salz
1 TL	Pfefferkörner
3	Lorbeerblätter
2	Gewürznelken
50 g	Senf
1 kg	Ruchbrotteig

Zubereitung:

Schinken mit Wasser bedeckt in einen Topf geben.

Salz, Pfefferkörner und Lorbeer zufügen.

Bei mittlerer Hitze ca. 1½ Stunden leicht köcheln lassen, bis er gar ist.

Aus dem Sud nehmen, Schwarte entfernen und abkühlen lassen.

2/3 vom fertigen Ruchbrotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und etwas flach drücken.

Den Teig zu einem Quadrat (7mm dick) ausrollen und mit Senf bepinseln.

Den Schinken verkehrt darauflegen und einschlagen.

Dabei mit Wasser einstreichen und verkleben.

Den Brot-Schinkenlaib umdrehen, damit der Falz unten ist und noch 15 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Rest des Teiges einen Zopf flechten oder Blätter formen und als Dekoration auf den Brot-Schinkenlaib kleben.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Auf bemehltem Backblech im Backofen ca. 45 - 50 Minuten backen.

Im ausgeschalteten Ofen noch ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Teigdeckel ringsum aufschneiden und abheben (Vorsicht, heisser Dampf tritt aus).

Schinken herausnehmen und in Scheiben schneiden, in die Teighülle zurücklegen.

Teigdeckel in Portionen schneiden und dazu servieren.