





Gefüllte Handbrote

Hefebrot nach Art Dresdener Handbrot, gefüllt mit Schinkenspeck und Käse.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Füllung:

200 g Speck- oder
Schinkenwürfel
200 g geraspelter Gouda

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
½ TL Salz
200 ml Wasser
5 EL Speiseöl

Belag:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Schnittlauchröllchen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

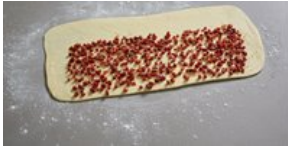
2 Füllung zubereiten:

Schinkenwürfel in einer Pfanne anbraten, dann 1 EL davon beiseitenehmen.

3 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 4 Teig halbieren und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem Rechteck (etwa 40 x 20 cm) ausrollen. Die Hälfte der Schinkenwürfel auf 2/3 des Teiges verteilen (Abb. 1),



- 5 1/3 einer Längsseite frei lassen. Die Hälfte des Käses darauf verteilen. Die unbelegte Seite auf die Mitte überschlagen (Abb. 2).



- 6 Nun das untere Drittel überschlagen und die beiden Enden umschlagen. Mit der Naht nach unten auf das Blech legen. Mit dem zweiten Teigstück genauso verfahren. In jedes Teigstück, am besten mit einer Teigkarte, etwa 8 Portionen markieren. Die Portionen mit einer Schere kreuzweise einschneiden (Abb. 3). Backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

- 7 Vor dem Servieren mit Crème fraîche, Schnittlauch und Schinkenwürfel anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die gefüllten Brot lassen sich prima einfrieren.