

# Schinken im Brotteig mit Eierdip

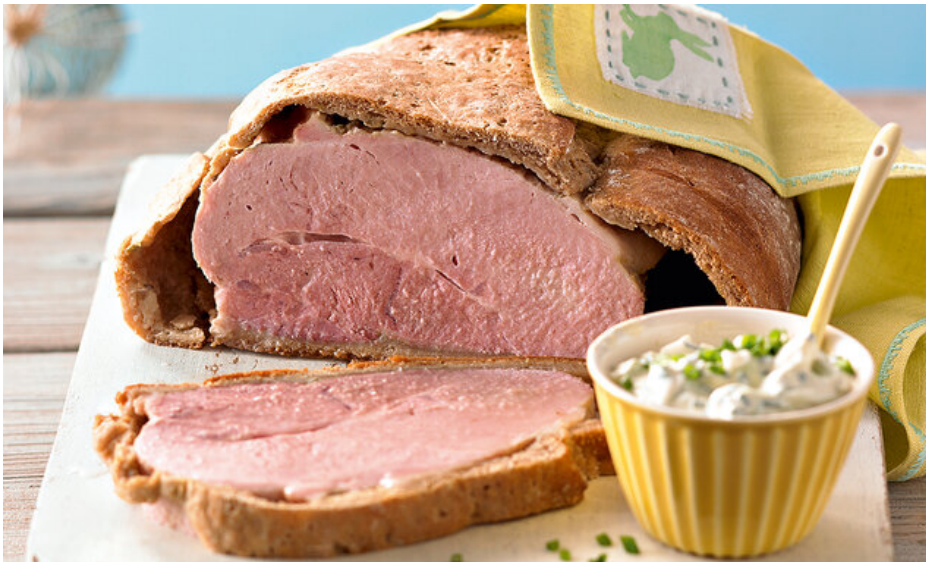
Saftiger Schinken im Roggenbrot-Mantel.

8 - 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

1 ½ kg Schinken , gepökelt (ohne Schwarte)  
1 TL Fenchelsamen  
1 TL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
1 EL Honig  
1 EL Senf  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 TL Paprikapulver

### Hefeteig:

300 g Roggenmehl Type 997  
200 g Weizenmehl Type 405 oder 550  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 TL Salz  
1 EL Zucker  
400 ml Buttermilch

### Eierdip:

6 hart gekochte Eier (Größe M)  
1 Bund Schnittlauch  
3 Frühlingszwiebeln  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
etwa 1 TL Salz  
Paprikapulver  
etwa 1 EL heller Essig , z. B. Kräuternessig

## 1 Füllung:

Schinken trocken tupfen. Fenchel mit Öl auf einem Brett mischen und fein hacken. Honig mit Senf, gehacktem Fenchel und den Gewürzen verrühren. Den Schinken damit einreiben und mind. 1 Std. durchziehen lassen.

## 2 Hefeteig:

Mehle in einer Rührschüssel mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Den Schinken mittig daraufsetzen, den Teig ringsherum mit Wasser bepinseln und die langen Seiten über dem Schinken zusammenschlagen und andrücken. Die beiden kürzeren Seiten mit Wasser bepinseln, einklappen und andrücken. Den Schinken auf das Backblech setzen. Den Teig noch etwa 15 Min. gehen lassen, dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

- 5 Nach der ersten Backzeit **die Temperatur reduzieren und weiterbacken.**

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

- 6 Nach der zweiten Backzeit **die Temperatur erneut reduzieren und weiterbacken.**

**Ober-/Unterhitze etwa 100 °C**  
**Heißluft etwa 80 °C**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

- 7 **Eierdip:**

Eier pellen und klein schneiden. Schnittlauch und Frühlingszwiebeln waschen, abtropfen lassen und in feine Röllchen schneiden. Crème fraîche mit Eiern, Schnittlauch- und Frühlingszwiebelröllchen, Salz, Paprika und Essig verrühren und abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

- 8 Schinken mit dem Blech auf einem Kuchenrost 10-15 Min. ruhen lassen und dann mit dem Eierdip servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Bestellen Sie den Schinken beim Metzger einige Tage im Voraus.

