

Hamme (Schinken)Im Brotteig

Kategorien: Fleisch, Schwein, Schinken

Zutaten für: 6 Portionen

1 1/2 kg Hamme, geraeuchert , roh
Hamme = Schinken

TEIG

20	Gramm	Hefe
300	ml	Wasser
500	Gramm	Mehl
20	Gramm	Salz

Anleitung:

Hamme in Wasser bei einer Temperatur von 70-80oC ca. 2,5 - 3 Std. leicht ziehen lassen. Im Sud erkalten lassen, die Hamme bleibt so saftiger.

Inzwischen Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Gesiebtes Mehl und Salz dazugeben, gut untermischen und zu einem homogenen Teig kneten. Zugedeckt während ca. einer Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dazwischen zweimal zusammenschlagen.

Knochen und Schwarte der abgetrockneten Hamme entfernen. Brotteig auswallen und die abgetrocknete Hamme darin einschlagen. Eventuell mit Teigresten verzieren. Zugedeckt an der Wärme gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200oC während ca. dreissig Minuten anbacken, bei 170oC noch ca. 1 - 1 1/2 Std. fertig backen.

Spezieller Tip: Backzeit: 1 Stunde fuer das erste Kilo, fuer jedes weitere Kilo je nach Groesse und Durchmesser der Hamme weitere 40 Minuten. Vor dem Tranchieren unbedingt dreissig Minuten abstehen lassen.

Dazu passen: Salate, Gemuese. Auf eine Saettigungsbeilage kann des Teiges wegen weitgehend verzichtet werden.