

brothimmel

Überraschungsei

100 % Weizen
Rezept für 9 Brötle

Zeitaufwand

Am Backtag: ca. 3 ½ Std.

Zutaten

Hauptteig

200 g Wasser 27°C
100 g Milch, aus dem Kühlschrank
15 g Bio-Hefe frisch
10 g Kristallzucker (alternativ Honig)
500 g Weizenmehl 700 glatt
5 g Backmalz aktiv (optional)
15 g Butter (aus dem Kühlschrank), alternativ Olivenöl
12 g Salz
ein paar Prisen Pfeffer aus der Mühle

Fülle

75 g gekochter Schinken, in Würfel geschnitten
1-2 Hand voll Bärlauch (oder andere frische Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie etc.)
9 gekochte Eier (6 min. gekocht & sofort abgeschreckt, auf Raumtemperatur auskühlen lassen)
Sesam zum Wälzen

Zubereitung

Alle Zutaten 5 min. auf kleinster Stufe mischen. Geschwindigkeit auf 2. Stufe erhöhen und ca. weitere 8 min. auskneten. Es entsteht ein fester, seidig-glatter Teig, der sehr gut dehnbar ist. Fenstertest! *)
Teigtemperatur 26-27°C. Teig auf Arbeitsfläche zu Kugel formen und in Schüssel setzen.
90 min. bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen. Nach 60 min. einmal kurz durchkneten (entgasen). Teig verdoppelt sein Volumen während der Gare.
Teiglinge à 100 g abstechen und ohne Mehl auf der Arbeitsfläche straff rundschleifen.
15 min. zugedeckt entspannen lassen.
Teiglinge flachdrücken (ca. 10 x 10 cm), gekochtes Ei in die Mitte setzen und Teig rund um das Ei gut verschließen, Teigenden fest zusammendrücken. Teigoberfläche mit Wasser besprühen und in Sesam wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Backpapier setzen. 30 - 40 min. zugedeckt gehen lassen.
Reifer Teigling steigt bei Fingerdruck nur mehr zu 2/3 hoch.

Backrohr mit Backblech oder besser Schamottstein und Schüssel mit Steinen auf 250°C

Ober/Unterhitze gut vorheizen.

Vor dem Backen nochmals mit Wasser besprühen und in den Ofen schieben. Gut Schwaden/Dampfen.
Dafür ca. 50 ml Wasser auf die heißen Steine gießen und Ofentür schnell wieder schließen.
Nach 10 min. Temperatur auf 220°C reduzieren und ca. 8 min. goldbraun ausbacken.
Vor dem Herausnehmen im heißen Ofen nochmals mit Wasser besprühen.
Auf dem Gitterrost auskühlen lassen und zur Osterjause servieren.

*) Fenstertest: Teig vorsichtig zwischen den Fingern auseinanderziehen. Lässt er sich hauchdünn zu einem gleichmäßig glatten Teig ausziehen, ohne zu reißen, ist er ausgeknetet. Hat er noch ungleichmäßige Stellen und reißt, muss er noch weitergeknetet werden. Ein gut ausgekneteter Teig kann optimal aufgehen.