

BÄRLAUCH-SPIRAL-BROT

für eine mittelgrosse Cakeform

Teig

500 g	Ruchmehl	in eine Schüssel geben, eine Vertiefung formen
15 g	Hefe	
3 dl	lauwarmes Wasser	Hefe auflösen, in die Vertiefung geben 2-3 EL Mehl darunter rühren Vorteig 15 Minuten gehen lassen
10 g	Salz	darüber streuen und zu einem Teig vermengen 5 Minuten in der Küchenmaschine kneten 5-10 Minuten auf der Arbeitsfläche von Hand fertig kneten Teig mit einem feuchten Tuch oder Plastiksack zudecken um das Doppelte aufgehen lassen

Füllung

1 EL	Butter	erwärmen
1 grosse	Zwiebel gehackt	
1 gr. Hand voll	Bärlauch fein geschnitten	
150 g	Schinken in Streifen	beigeben, andünsten
1	Ei	
1 EL	Rahm	Ei und Rahm verrühren, darunter mischen und fest werden lassen
2.5 EL	Mascarpone	zugeben, unterrühren
	Salz	
	frisch gemahlener Pfeffer	würzen

Den Teig nochmals leicht kneten, 1 cm hoch und rechteckig auswallen. Eine Seitenlänge soll die Länge der Cakeform haben. Die Füllung auf dem Teig ausstreichen, einrollen. Mit dem Teigende nach unten in die Form legen.

Die Cakeform in die Mitte des vorgeheizten schieben. Das Brot 10 Minuten bei 220 °C backen, dann bei 200 °C 40-50 Minuten fertigbacken.

Tipp

Brot schmeckt lauwarm am besten