

Schinkli im Brotteig

1 Schinkli 1 - 1 ½ kg

Schinkli nach Anleitung kochen und auskühlen lassen.

750 g Ruchmehl
4 - 5 EL Roggenschrot
½ El Salz

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.

20 g Hefe
ca. 5 dl Wasser, lauwarm

Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren und mit dem restlichen Wasser zum Mehl geben. Einen glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen (ca. 1 Stunde).

Formen: Teig zu einer Kugel formen und mit einem scharfen Messer ein tiefes Kreuz einschneiden. Die vier Teigecken nach aussen ziehen bzw. auswallen. Den Teig in der Mitte dicker lassen. Schinkli darauf legen, Teigecken mit Wasser bestreichen, über das Schinkli legen und gut andrücken.

Schinkli umgekehrt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Mehl bestäuben und mit einem Messer Oberfläche mehrmals raufenförmig leicht einschneiden.

Schinkli auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens einschieben. Die Hitze auf 180°C zurückstellen und 1 ½ - 2 Stunden backen. Evt. gegen Ende der Backzeit den Teig vor zu starker Bräunung schützen.

steiertisch