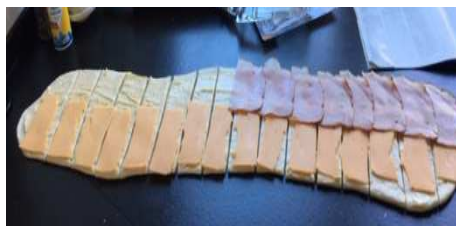




Schinken-Käse-Zupfbrot



Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:

Müllschüsseln, Rührschüssel, Rührgerät mit Knethaken, Messbecher, Springform, Backpapier, Nudelholz, Küchenmesser, Knoblauchpresse, Streichmesser, Kuchenrost

Menge	Zutaten (für's Buffet)	Zubereitung
Für den Teig:		1. Alle Arbeitsmittel, Geräte und Zutaten bereit legen. Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. Olivenöl und Wasser dazugeben. Alles mit den Knethaken des Rührgeräts in 5 Minuten zum glatten Teig kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen. 2. Springform mit Backpapier auslegen. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann zum Rechteck (80x20cm) ausrollen. Knoblauch abziehen und mit einer Knoblauchpresse in die Butter drücken, verrühren, salzen, pfeffern. Würzbutter dünn auf den Teig streichen. 3. Teig in der Breite nach in 16 dünne Streifen schneiden. Jeden Teigstreifen mit Schinken und Käse belegen. Streifen locker einrollen. Die Schinken-Käse-Schnecken hochkant mit der Schinkenseite nach oben in die Form setzen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Brot herausnehmen auf einem Kuchenrost leicht auskühlen lassen.
500g	Mehl	
1 Päck.	Hefe	
1 TL	Salz	
2 EL	Olivenöl	
280 ml	warmes Wasser	
Für die Füllung:		
2	Knoblauchzehen	
70g	weiche Butter	
1 TL	Salz, 1 Prise Pfeffer	
150g	gekochter Schinken in Scheiben	
200g	Cheddar-Käse in Scheiben	
*Tipp: In der Springform mit Pergamentpapier zugedeckt zum Picknick mitnehmen.		

