



## 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
<b>Für den Teig:</b>		<b>1.</b> 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.
500g	Mehl	<b>2.</b> Springform mit Backpapier auslegen. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann zum Rechteck (80x20cm) ausrollen.
1 Päck.	Hefe	Knoblauch abziehen und mit einer Knoblauchpresse in die Butter drücken, verrühren, salzen, pfeffern. Würzbutter dünn auf den Teig streichen.
1 TL	Salz	
2 EL	Olivenöl	
280 ml	warmes Wasser	
<b>Für die Füllung:</b>		<b>3.</b> 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.
150g	gekochter Schinken in Scheiben	Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Brot herausnehmen auf einem Kuchenrost leicht auskühlen lassen.
200g	Cheddar-Käse in Scheiben	
*Tipp: In der Springform mit Pergamentpapier zugedeckt zum Picknick mitnehmen.		

