

Spargel-Schinken-Brot:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe
- 2 TL Zuckerrübensirup
- 250g Wasser
- 380g Dinkelmehl 630
- 150g Roggenmehl 1150
- 100g Joghurt (3,5%)
- 125g Schinkenwürfel
- 5 Stangen grünen Spargel
- 2TL Salz
- 1EL Balsamico-Essig Dunkel



Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 2** auflösen.

Grünen Spargel in 1,5cm lange Stücke schneiden.

Restliche Zutaten alle hinzufügen und **5 Min./ Teigknetstufe** vermengen.

Teig 10 Minuten im Mixtopf ruhen lassen. Dann auf die bemehlte Teigmatte geben und **ca. 10x falten** um Spannung in den Teig zu bekommen. Teig dann zu einem Laib formen und in den kleinen, bemehlten Zaubermeister legen. Laib von oben mit Mehl einstäuben und leicht einschneiden.

Mit geschlossenem Deckel, auf mittlerer Schiene, auf den Rost, in den kalten Backofen stellen und bei 230°C Ober-Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Brot aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55, 33178 Borchen, **Mobil: 0175 2454 082**

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de