

## **Spargel-Schinken-Brot:**

Von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de), [beraterin-hansen@web.de](mailto: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](mailto:beraterin-hansen@web.de) [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)