

Flammkuchen-Zupfbrot

Zutaten für eine quadratische Backform:

Für den Teig:

500 g Weizenmehl Type 550

50 g weiche Butter

100 ml lauwarme Milch

150 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

½ TL Meersalz

1 Prise Zucker

Für die Füllung:

200 g Sauerrahm

1 geh. TL Salatkräuter

1 TL Gartenkräuter

1 kl. rote Zwiebel sehr fein gewürfelt

30 g luftgetrockneter Schinken in Scheiben

Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel geben und eine tiefe Kuhle in die Mitte drücken. Das Meersalz ringsum auf den Mehlrand streuen. Die Milch mit dem Wasser in die Kuhle geben, Hefe hineinkrümeln und Zucker dazugeben. Alles 10 Min. stehen lassen. Die Butter dazugeben und das Ganze zügig zu einem Hefeteig verkneten. Den Schinken in kleine Stücke schneiden, maximal 1 x 1 cm. Die restlichen Füllungszutaten verrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. In den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 50 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Dieses mit der Füllung flächig bestreichen und die Schinkenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend längs mit einem scharfen Messer in ca. 6 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen in der Mitte quer durchschneiden und beide Hälften aufeinanderlegen. Dann je nach Belieben in 5 – 7 cm breite Stücke schneiden. Die Backform so mit Backpapier auslegen, dass es an den Längsseiten über den Rand hinausragt (erleichtert das spätere Herausheben). Die Teigstückchen hochkant in der Form stapeln. Die Form auf einem Blech auf mittlerer Schiene in den Backofen geben (das Blech ist wichtig, weil ggf. etwas Flüssigkeit aus der Form auslaufen kann). Jetzt für gut 30 Min. backen.

