



## Schinken im Brotteig mit Bohnensalat

Ein lange gereifter Teig macht ein gutes Brot aus, das gilt auch für den Brotmantel beim Schinken im Teig. Mit Ruchmehl und einer Gare über Nacht im Kühlschrank wird er nicht nur aromatisch, sondern auch gut bekömmlich. Mit der Teigmenge habe ich mich verschätzt, gut 2/3 der rezeptierten Menge hätte gereicht. So gab es noch ein gutes Brot, das ich gleichzeitig mit dem Schinken im Teig gebacken habe.

Ein Quick-Schinkli von der Nuss ist bereits vorgegart und muss nur noch 1 Stunde im heissen Wasser ziehen. Wenn es danach im Teig im Ofen gebacken wird, reichen 45 Minuten Garzeit aus. Eine Marinade mit Senf, Honig, Kräutern und wenig Pfeffer passt gut zum kräftigen Geschmack des Schinkens. Zum Schinken im Brotteig, der aussen schön knusprig ist und dessen Brotkrumme vom Fleischsaft durchtränkt ist, gibt es fast nichts Besseres als einen guten Bohnensalat.

Das Nusschinkli wird aus dem Stotzen des Schweins geschnitten, es ist etwas zarter als das Rollschinkli, das aus der Schweinsschulter geschnitten wird. Der Unterschied ist aber nicht sehr gross.

### Zutaten

#### Vorteig:

50g Ruchmehl  
40g Wasser  
2g Frischhefe

#### Hauptteig:

92g Vorteig  
800g Ruchmehl  
6,4dl Wasser  
10g Frischhefe  
25g Salz

Schinken (4-5 Portionen):

1 Quick-Nussschinkli, ca. 1kg  
2El Dijon-Senf  
1El Honig  
1Tl Thymian, getrocknet  
1Tl Salbei, getrocknet  
1Tl Estragon, getrocknet  
Pfeffer

Bohnensalat:

600g grüne Bohnen aufgetaut  
2Tl Bohnenkraut getrocknet  
Kräutersalz  
60g Zwiebel  
1-2 grosse Knoblauchzehen  
2-3 eingelegte Dörrtomaten  
4El Olivenöl  
2-3El weisser Balsamico  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Zutaten für den Vorteig vermischen und abgedeckt 12 bis 14 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig, aber ohne Salz mit der Maschine vermischen. Salz zugeben und ca. 10 Minuten auf langsamer Stufe kneten bis der Teig ballig wird. Weitere 4 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in eine eingeölte Schale geben und zugedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen, dabei nach 40 und 80 Minuten je 2 mal dehnen und falten. Teig mit Folie abdecken und 12 bis 15 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Schinkli 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und in 85° bis 90° heissen Wasser 45 Minuten ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

Honig im Wasserbad oder in einer aufgewärmten Schale mit dem Senf vermischen. Kräuter zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Schinkli ringsum mit der Marinade einpinseln.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem 1 bis 1,5cm dicken Rechteck ausziehen und 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen mit Backstein (oder einem Blech) auf 250° vorheizen.

Schinkli auf den Teig legen und mit dem Teig einschlagen. Teig den Rändern entlang nur leicht festdrücken. Überschüssiger Teig wegschneiden (und ein Brot daraus backen). Teig auf jeder Seite mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Auf der Oberseite mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge 4 mal einritzen.

Schinkli im Teig auf den heissen Backstein hieven und auf der untersten Rille in den Ofen einschieben. Einen kräftigen Schluck Wasser auf den Ofenboden giessen. Nach 15 Minuten die Ofentemperatur auf 220° reduzieren und den Ofen kurz entlüften. Weitere 25 Minuten backen.

Schinkli aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

### Zubereitung Bohnensalat

Lange Bohnen halbieren. Bohnen in ein Dampfsieb geben, mit Bohnenkraut und Kräutersalz würzen und 20 bis 25 Minuten dämpfen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Dörrtomaten zu kleinen Stücken schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Öl und Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gedämpfte Bohnen noch heiss zur Sauce geben und vermischen.



*Teig geknetet und mit kurzer warmer Gare*



*Teig im Kühlschrank gereift*









