

/// URIGES SCHINKEN - ECKERL

/// ZUTATENLISTE

Urgetreide Teig

2100 g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
2100 g	Weizenmehl T700 (606961)
210 g	Hefe (61204)
650 g	Vollei (600700)
1650 g	Wasser kalt
6710 g	Gesamtgewicht

Aus allen Zutaten einen kühlen Teig kneten, und ca. 10 Minuten kühl rasten lassen.

Urgetreide Plunder Teig

6710 g	UrGetreide Teig
2000 g	Meister Clean Label Plunder RSPO MB (607962)
8710 g	Gesamtgewicht

Nach der Teigruhe die Meister Clean Label Plunderplatte mit drei einfachen Touren eintourieren.

Schinken-Käse Füllung

500 g	Schinken geschnitten (605293)
650 g	Paprika Tricolore TK
650 g	Pizzakäse 45 % (600709)
350 g	Sauerrahm
2150 g	Gesamtgewicht

Den geschnittenen Schinken mit den restlichen Zutaten vermengen, je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und evtl. Pizza Gewürz abschmecken.



Käse Dekor

500 g	Pizzakäse 45 % (600709)
20 g	Paprikapulver (2945)
50 g	Schwarzkümmel (#607536)
570 g	Gesamtgewicht

Alle Zutaten miteinander vermengen.

/// HERSTELLUNG

Knetung:	4 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Stückgare:	ca. 45 Minuten
Backtemperatur:	210 °C
Backzeit:	ca. 17 Minuten

Den Urgetreide Plunder Teig auf ca. 3 mm ausrollen, in 10x10 cm Quadrate teilen. Die Schinken Käse Füllung aufbringen, und zu 3 Ecken zusammenlegen. Danach in die Käse-Mischung drücken, auf Bleche wegsetzen und mittig kurz einschneiden. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schießen und backen.