



## Schwarzwälder Schinken-Landbrot

### Zutaten Brühstück

60g Sonnenblumenkerne  
10g Chiasamen  
25g Leinsamen  
135g kochendes Wasser

### Zutaten Hauptteig

400g backstarkes Weizenmehl Typ 550 mit ca. 11% Protein  
150g backstarkes Vollkorn-Weizenmehl  
50g Roggenvollkornmehl  
400g Wasser  
20g Reservewasser (Bassinage)  
200g aktives Roggenanstellgut  
15g Salz  
10g Honig  
200g Schwarzwälder Schinken, gewürfelt



*Fotocredit: Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller*

### Am Vorabend – Zubereitung des Brühstücks

1. Alle Zutaten des Brühstücks zuerst trocken mischen. Anschließend mit kochendem Wasser übergießen und abgedeckt bei Raumtemperatur für 12 Stunden quellen lassen.

### Zubereitung

#### Am Backtag – Zubereitung des Hauptteiges

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl und Roggenvollkornmehl mit 400 g Wasser vermengen. Abgedeckt für 30 Minuten zur Autolyse ruhen lassen.

Das Roggenanstellgut, das Salz und den Honig auf dem Autolyseteig verteilen. 3-4 Minuten in den Teig bei kleinster Stufe einarbeiten und für weitere 12-15 Minuten auf 2. Stufe auskneten. Abschließend den Schinken hinzugeben und für 1-2 Minuten auf kleinster Stufe einarbeiten. Den Teig in eine Teigwanne umfüllen und abgedeckt für 120 Minuten ruhen lassen.

Nach 30 Minuten – 60 Minuten – 90 Minuten und 120 Minuten den Teig gründlich dehnen und falten. Aufgrund des weichen Teiges, wird beim dehnen und falten immer mit nassen Händen gearbeitet.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und schonend rundwirken. Abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit die Teiglinge auf spannungspassend für dein Gärkörbchen wirken und mit schluss nach oben in das bemehlte Gärkörbchen vorsichtig einlegen.

Abgedeckt für 90 Minuten bei 29 Grad in der Stückgare ruhen lassen, anschließend zur kalten Gare für 12 Stunden in den Kühlschrank.

Den Backofen inklusive dem Topf mit Deckel auf 260 Grad vorheizen.

Den kalten Teigling auf ein Backpapier stürzen, einschneiden und im Topf für 25 Minuten bei geschlossenem Deckel anbacken. Den Deckel entfernen und für weitere 30 Minuten Fertigbacken