Kasseler im Brotteig

Zutaten (6 Personen)

» 375g Roggen-Vollkornmehl
» 375g Weizenvollkornmehl
» 1 Eigelb
» 1 Würfel Hefe
» 10g Zucker
» 150g Sauerteig (natur)
» 1 Prise Salz
» 1,2kg Kasseler

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Roggen- und Weizenmehl in einer Rührschüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. 450ml Wasser lauwarm erwärmen. Den Ofen auf 80°C vorheizen. Das Kasseler abbrausen, trockentupfen und im Ofen ca. 10min vorwärmen. Den Ofen anschließend auf 180°C vorheizen. Das Eigelb mit 1EL Wasser verquirlen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

2. Hefe zerbröckeln, in die Mehlmulde geben. Mit Zucker, 5EL lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedecken. Den Vorteig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse bilden.

3. Restliches Wasser, Sauerteig und Salz zufügen, mit dem Mehl verrühren. Den Teig so lange kneten, bis er glatt ist und sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Küchentuch bedecken und weitere ca. 30min an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Den Brotteig zu einem ca. 1cm dicken Rechteck (38x40cm) ausrollen. Einen 10cm breiten Streifen abschneiden, so dass ein Rechteck (28x40cm) übrig bleibt. Kasselerrücken auf den Brotteig legen und den Teig längs zur Hälfte darüber schlagen. Den Teig über dem Kasseler mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen.

5. Die andere Hälfte des Brotteigs über das Fleisch schlagen. der Teig sollte sich an der Nahtstelle großzügig überlappen. Die Teigenden mit Eigelb bepinseln. Die Teigenden nach oben einschlagen und festdrücken. Überstehenden Teig abschneiden. Das Kasseler mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen.

6. Alle Teigreste verkneten, ca. 1cm dick zu einem Quadrat (15x15cm) ausrollen. Mit einem gezackten Teigrädchen in ca. 15mm breite Streifen schneiden. Den Teig mit Eigelb bestreichen. Die Streifen gitterförmig darüber legen und bepinseln. Backpapier rundum mit Wasser benetzen, dann wird der Teig schön knusprig.

7. Kasseler ca. 5min im Ofen backen. Dann die Hitze auf 160°C reduzieren und ca. 60min weiterbacken, bis der Teig knusprig braun ist.

Nährwerte: 810kcal/E45g/F26g/KH95g pro Person

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke