

Zutaten

für 6 Brötchen:

350g Mehl

1/2 Würfel frische Hefe (21g)

ca. 210ml lauwarmes Wasser

1 EL Speiseöl

1/2 TL Salz

100g Kochschinken

100g würziger Käse (z.B. Bergkäse)

Für die Dampfstöße:

ca. 150ml Wasser

Zubereitung:

Mehl, zerbröckelte Hefe, Öl und Salz mit dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und im Backofen bei 35°C Ober-/Unterhitze 35 Minuten gehen lassen. Schinken in kleine Würfel schneiden. Käse reiben. Schinken und die Hälfte des Käses unter den Teig kneten. Aus dem Teig 6 Brötchen formen und im Backofen bei 35°C Ober-/Unterhitze weitere 20-30 Minuten gehen lassen. Brötchen mit dem restlichen Käse bestreuen und goldbraun backen.

Einstellung: Klimagaren

Einschubebene: 2. von unten

Backzeit: 30-40 Minuten

Dampfstöße: 2, nach 8 Minuten, nach weiteren 10 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf