

Pikanter Osterkranz, leicht gemacht



Zutaten:

Für den Teig:

1 kg Mehl
625 ml Wasser, lauwarm
30g frische Germ (Hefe) oder 3 Pkg. Trockengerm (je 7g)
2 EL Zucker
2 EL Meersalz
Mehl zum Bestäuben

Für die Fülle:

10-15 Scheiben Prosciutto
8 Eier, für 8 Minuten gekocht
400 g Käse (Parmesan, etwas Gouda)
Basilikum, 2 Hand voll, frisch gezupft
15 Stück eingelegte, sonnengetrocknete Tomaten
Olivenöl
Meersalz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

Zubereitung:

- 1.) Für den Teig das Kilogramm Mehl auf die Arbeitsfläche oder in ein Behältnis geben
- 2.) Germ, Wasser, Salz und Zucker nach und nach hinzufügen, dabei mit der Gabel Mehl von außen nach innen bewegen – insbesondere wenn man direkt auf der Arbeitsfläche arbeitet, um die „Mehlmauern“ nicht zu zerstören.
- 3.) Teig kneten und für einige Minuten schlagen, um Luft einzuarbeiten.
- 4.) Den Teig in eine Schüssel geben und für 30 Minuten an einem warmen, zugluftfreien Ort, gehen lassen.
- 5.) Danach den aufgegangenen Teig nochmals kurz kneten und auf eine Fläche von 80 bis 100 cm Länge sowie 20 bis 40 Zentimeter Breite auswalken.
- 6.) Die Blätter Prosciutto in der Mitte auflegen. Getrocknete Tomaten, Eier im Ganzen, Basilikumblätter und geriebenen Käse darauf verteilen.
- 7.) Danach die beiden äußeren Seiten des Teiges über der Fülle zusammenfalten.
- 8.) Die befüllte Rolle behutsam auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zum Kranz formen. Die Enden zusammendrücken.
- 9.) Mit Olivenöl beträufeln und für etwa 35 Minuten bei 180°Celsius im vorgeheizten Ofen backen.
- 10.) Danach etwas auskühlen lassen und lauwarm oder kalt, vor Ort oder auf der Picknickwiese, genießen.