



Handbrot als Marktschmankerl

Fernsehköchin Iris Köck hat sich dieses Mal bei den nördlichen Nachbarn umgesehen. Dort wird gerne das Handbrot als typisches Marktessen serviert.

Anleitung

1. Mehl und Brotgewürz in einer großen Rührschüssel mischen und eine Mulde machen.
2. Den Zucker und das Salz in die Mulde geben. Das lauwarme Wasser in die Mulde leeren und Germ hineinbröseln.
3. Die Flüssigkeit mit etwas Mehl bedecken und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. Danach sollte sich das „Dampf“ gebildet haben.
4. Den Teig gut verkneten und eine Stunde, wieder an einem warmen Ort, rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit den Käse reiben und den Schinken in Stücke schneiden.
6. Für den Dip Joghurt und Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Öl und, wer möchte, klein gehacktem Knoblauch vermischen.
7. Den Teig noch einmal durchkneten und in zwei Stücke teilen. Jeden Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick auswalken.
8. Schinken und Käse darauf verteilen, die Ränder einschlagen, den Teig aufrollen und auf ein Backblech legen.
9. Mit einem Kochlöffel Unterteilungen machen (in ca. 5 cm Abständen) und jeden Teil an der Oberseite einschneiden.
10. Gebacken wird das Handbrot ca. 25 Minuten bei 240 °C. Das Handbrot wird dann Stück für Stück abgebrochen und mit dem Dip und Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch serviert.

Benötigte Zutaten

Für das Handbrot

500 g Dinkelmehl

1 Würfel Germ

1 TL Zucker

1 TL Salz

2 EL Brotgewürz

300 ml Wasser (lauwarm)

150 g **Premium Original Almkönig**

100 g Kochschinken

Für den Dip

1/2 Becher **Premium Naturjogurt**

1/2 Becher **Premium Sauerrahm**

Salz, Pfeffer

1 TL Öl

1 Knoblauchzehe (optional)

2 Frühlingszwiebel

1 Bund Schnittlauch (optional)

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten