

Gefülltes Saaten-Wurzelbrot

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Die delikate Kreation aus weichem Saatenbrot-Teig, der herrlichen Kruste und gefüllte mit einer würzigen Mischung aus Schinken, Pesto und Röstzwiebeln überzeugt auf ganzer Linie. Nicht nur für Gäste ist das formschöne Brot ein toller und köstlicher Hingucker zugleich!

Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei. Fruktosearm und hefefrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Brot

1 Packung (400g) [Backmischung SAATEN von Tanjas glutenfrei](#)

2 TL (8g) Salz

1 Prise Zucker

$\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe

260g lauwarmes Wasser

75g Joghurt (ggf. laktosefrei) oder eine pflanzliche Joghurtalternative

1 EL glutenfreier Essig

glutenfreies Mehl zum Formen

Für die Füllung:

2 – 3 dünne Scheiben geräucherten Schinken

2 TL rotes Pesto

2 EL glutenfreie Röstzwiebeln (z.B. von Hanneforth)

1. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen. Anmerkung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen. Hefewasser, Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. In etwa 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens.

3. Eine ofenfeste Backform mit Deckel (Bräter, Auflaufform, Ton-, Emaille- oder Glasform) mit Backpapier auslegen. Länge der Form mind. 30cm.

4. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und zu einer nicht zu dünnen Teigplatte ausrollen. Die Teigplatte mittig mit Schinken belegen. Schinken mit Pesto bestreichen und mit Röstzwiebeln bestreuen. Nun die Füllung mit dem Teig umhüllen und die Teigrolle in sich eindrehen, sodass später die schöne rustikale Optik entsteht.

5. Den Teigling in die Form geben und mit dem Deckel verschließen.

6. Die Backform in den **kalten Backofen** (mittlere Schiene) einschieben und den Backofen auf **230 Grad (Umluft)** oder 250 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen. Das Brot für insgesamt **50 Minuten** im Backofen belassen. Dann den Deckel abnehmen und das Brot für weitere **8-10 Minuten** bei gleicher Temperatur backen. So erhält das Brot eine tolle Kruste.

7. Das fertige Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter, etwa 3 Stunden, auskühlen lassen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz ersetzen. Auf Pesto ohne Tomaten zurückgreifen.

Hefefrei – Tipp: [HIER](#) geht`s zur hefefreien Zubereitung.

Bild 1: Den Teig mit Schinken, Pesto und Röstzwiebeln befüllen



Bild 2: Den Teig zusammenfalten, sodass die Füllung nicht austritt



Bild 3: Das fertige Brot gut auskühlen lassen



Weitere Bilder: Das fertige Brot



