

27. September 2011

## Prosciutto-Ring nach Rose Levy Beranbaum

Nachdem ich bei Ulrike das dicke Buch „The Bread Bible“ von Rose Levy Beranbaum entdeckt hatte, ließ ich mich vom monumentalen Titel blenden und habe mir das Buch besorgt. Inzwischen bin ich Ulrikes Meinung, dass es nicht in jedem Brotbäckerbuchregal stehen muss. Es schadet aber auch nicht. Und deshalb habe ich ein lecker klingendes Brot nachgebacken, das mich aufgrund seiner Ringform und seiner delikaten Zutaten (Parmaschinken und Sopressata-Salami) neugierig gemacht hat. Dadurch kommt allerdings auch ein stattlicher Brotpreis zustande ...

Ich habe auf die obligatorische Pepperoni verzichtet (es gibt Grenzen ;-)) und noch einen Vorteig eingebaut. Ansonsten bin ich dem Originalrezept weitgehend treu geblieben.

Der Ring schmeckt vorzüglich. Die lockere, mittelporige Krume in Kombination mit der Würze von Parmaschinken und Sopressata-Salami ist ein Genuss.

### Vorteig (Pâte fermentée)

- 150 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 4 g Frischhefe
- 2 g Salz

### Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl 550
- 9 g Backmalz
- 3 g Frischhefe
- 120 g Wasser
- 3 g Salz
- 1 g Pfeffer (grob gemörsert)
- 25 g Schweineschmalz
- 85 g Parmaschinken (angebraten)
- 85 g Sopressata-Salami (angebraten)

Butter zum Bestreichen

Die Vorteigzutaten verrühren, eine Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und weitere 48 Stunden im Kühlschrank bei 4-5°C lagern.

Schinken und Salami in grobe Stücke schneiden und kurz anbraten. Auskühlen lassen.

Alle Teigzutaten außer Schmalz, Schinken und Salami 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Das Schmalz zugeben und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Zum Schluss Schinken und Salami 1 Minute langsam einarbeiten.

20 Minuten Teigruhe.

Einen ca. 45 cm langen Teigstrang formen und zu einem Ring verbinden. Darauf achten, dass die Enden gut verbunden sind.

1 Stunde Gare.

Den Ring mit flüssiger Butter abstreichen.

Bei 250°C fallend auf 200°C 40 Minuten mit Dampf backen.

Das Brot aus dem Ofen nehmen und nochmals mit Butter abstreichen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

