

25. August 2012

Pain à la Cordon Bleu

Auf der Suche nach neuen Ideen für Brot, stieß ich irgendwann auf die Frage, warum nicht auch Brot paniert werden kann. Ähnlich wie es uns Schnitzel und Cordon Bleu vormachen, müsste doch auch Brotteig mit einer Brotkrümelkruste genießbar sein. Und so machte ich daran, ein Cordon Bleu als Brot nachzubacken. In den Teig wickelte ich Schinken und Käse. Die Außenwand wurde in Wasser und gemahlenem Altbrot gewälzt.

Ich habe das Altbrot außerdem für ein Quellstück genutzt. Hinzu kommt die kalte Stückgare über Nacht, die dem Brot weiteres Aroma verleiht.

Durch das Backen entsteht eine schöne braune Krustenfarbe. Die Kruste selbst ist extrem knusprig und ist schon allein mit dem etwas darüber gelaufenen Käse ein Genuss. Kommt dann noch die fluffige Krume samt Schinken ins Spiel, hmmm .

Das Brot sollte am besten noch warm gegessen werden. Nur dann kommt der flüssige Käse richtig zur Geltung.

Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 3 g Salz

Quellstück

- 50 g altes Brot (getrocknet)
- 50 g Wasser
- 3 g Salz

Hauptteig

- Vorteig
- Quellstück
- 100 g Weizenmehl 550
- 50 g Roggenmehl 1150
- 40 g Wasser
- 1 g Frischhefe
- 3 g Schmalz
- 10 g Dill (gehackt)
- 10 g Meerrettich
- 3 Scheiben Emmentaler
- 3 Scheiben Kochschinken
- Semmelbrösel und Wasser zum Wälzen

Die Vorteigzutaten mischen und 3 Tage im Kühlschrank bei ca. 6°C reifen lassen.

Das Altbrot mahlen/mörsern und mit Wasser und Salz vermischt mind. 3 Stunden kühl quellen lassen.

Alle Teigzutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen Teig verkneten.

2 Stunden Gare, nach 1 Stunden falten.

3 Teiglinge abstechen und flach drücken. Je eine Käse- und Schinkenscheibe aufgerollt in die Mitte legen und die Teigränder darüber zusammendrücken.

Die Teiglinge in Wasser und Brot-/Semmelbröseln wälzen.

12 Stunden Gare auf Backpapier bei ca. 6°C im Kühlschrank.

Die Teiglinge dreimal diagonal ca. 2-4 mm tief einschneiden (nicht das Innere freilegen).

Bei 230°C 30 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

