



Ofenbrot mit Spargel, Schinken und St. Mang Rubius „Der Milde“

Zutaten für 5 Ofenbrote

Roggen-Hefeteig

- 150 g Roggenmehl, Typ 1150
- 4 g Trockenhefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 130 g Weizenmehl, Typ 450
- 170 g Weizenmehl, Typ 550
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl

Belag

- 5 Stängel weißer Spargel
- 200 g Schmand 24%
- 5 Scheiben geräucherter Schinken
z.B. Schwarzwälder Schinken
- 180 g St. Mang "Rubius - Der Milde",
in Scheiben geschnitten
- 4 Stück Frühlingszwiebel

Zubereitung Roggen-Hefeteig

1. Für den Hefeteig einen Esslöffel des Roggenmehls mit 150 – 200 ml Wasser verrühren und über Nacht stehen lassen.
2. Die Mischung am nächsten Tag mit der Trockenhefe und dem Zucker verrühren.
3. Das restliche Mehl, das Sonnenblumenöl und die Hefemischung für ca. 10 Minuten miteinander verkneten. Den Teig eine Stunde lang abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten, in fünf gleich große Stücke teilen und zu kleinen Fladen ausrollen.

Zubereitung Belag

1. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Einen Topf mit Wasser, etwas Salz und Zucker aufsetzen, zeitgleich den Spargel schälen und in etwas größere, mundgerechte Stücke schneiden. Sobald das Wasser kocht, den Spargel darin für 3 bis 4 Minuten garen. Anschließend den Spargel in sehr kaltem oder Eiswasser abschrecken.
3. Den Schinken auf die vorbereiteten Teigfladen legen und die Rubius-Scheiben darauf verteilen.
4. Die Fladen für 25 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Währenddessen die schmale Ringe schneiden.
5. Frühlingszwiebeln und Spargel auf die Fladen geben und diese nochmal fünf Minuten im Ofen backen.



Weitere Rezepte unter st-mang.com