



# Wildschweinschinken im Brotteig





# Wildschweinschinken im Brotteig



# Wildschweinschinken im Brotteig

## Für 6 – 8 Personen

**1,5 kg** Wildschweinschulter (Schäufele) ohne Knochen, gesalzen und geräuchert – am besten beim Metzger vorbestellen

### Brotteig (am Vortag zubereiten):

**12 g** frische Hefe  
**400 g** Weizenmehl Type 1050  
**200 g** Dinkel-Vollkornmehl  
**1 EL** Honig  
**13 g** Meersalz  
**100 ml** Bier (alternativ alkoholfrei), zimmerwarm  
**230 ml** Wasser  
**etwas** Bier zum Bepinseln der Oberfläche  
Backblech mit Backpapier auslegen

## So wird's gemacht

Für den Brotteig die **Hefe** in 230 ml **Wasser** auflösen. Beide **Mehlsorten** mit **Salz** vermischen. **Hefewasser**, **Honig** und zimmerwarmes **Bier** zur Mehlmischung geben und zu einem festen, glatten Teig verkneten. Den Teig in eine große verschließbare Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen. 1 Stunde vor Gebrauch Teig aus dem Kühlschrank holen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und gut durchkneten. Teig in der Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mit dem Nudelholz zu einer ca. 1 cm dicken Platte ausrollen.

Das **Schäufele** mit dem Fettrand nach unten in die Mitte der Teigplatte setzen und mit dem Teig einschlagen. Ränder mit Wasser bestreichen und fest andrücken. Mit den Verschlusskanten nach unten auf das Backblech setzen. An einen warmen Ort stellen, abdecken und 30 Min. gehen lassen. Danach in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 130 °C Ober- und Unterhitze (2. Schiene von unten) 2 Stunden und 15 Min. garen. 20 Min. vor Ende der Garzeit ab und zu die Oberfläche mit **Bier** bepinseln.

# Wildschweinschinken im Brotteig

## Für 6 – 8 Personen

**1,5 kg** Wildschweinschulter (Schäufele) ohne Knochen, gesalzen und geräuchert – am besten beim Metzger vorbestellen

### Brotteig (am Vortag zubereiten):

**12 g** frische Hefe  
**400 g** Weizenmehl Type 1050  
**200 g** Dinkel-Vollkornmehl  
**1 EL** Honig  
**13 g** Meersalz  
**100 ml** Bier (alternativ alkoholfrei), zimmerwarm  
**230 ml** Wasser  
**etwas** Bier zum Bepinseln der Oberfläche  
Backblech mit Backpapier auslegen

## So wird's gemacht

Für den Brotteig die **Hefe** in 230 ml **Wasser** auflösen. Beide **Mehlsorten** mit **Salz** vermischen. **Hefewasser**, **Honig** und zimmerwarmes **Bier** zur Mehlmischung geben und zu einem festen, glatten Teig verkneten. Den Teig in eine große verschließbare Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen. 1 Stunde vor Gebrauch Teig aus dem Kühlschrank holen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und gut durchkneten. Teig in der Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mit dem Nudelholz zu einer ca. 1 cm dicken Platte ausrollen.

Das **Schäufele** mit dem Fettrand nach unten in die Mitte der Teigplatte setzen und mit dem Teig einschlagen. Ränder mit Wasser bestreichen und fest andrücken. Mit den Verschlusskanten nach unten auf das Backblech setzen. An einen warmen Ort stellen, abdecken und 30 Min. gehen lassen. Danach in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 130 °C Ober- und Unterhitze (2. Schiene von unten) 2 Stunden und 15 Min. garen. 20 Min. vor Ende der Garzeit ab und zu die Oberfläche mit **Bier** bepinseln.