Exotisches Schinkenbrot: Pan de Jamon aus Venezuela

Ein Frohes neues Jahr wünsche ich euch allen! Ich hoffe, ihr habt das alte Jahr gut beendet und das neue schön begonnen!

Nach fast 2 Wochen Weihnachtsurlaub geht es morgen wieder los bei mir – der Broterwerb ruft. Das Jahr wird direkt turbulent starten, denn unsere Firma zieht um und trotzdem will der normale Wahnsinn ja weiterlaufen. Also habe ich die letzten Wochen genutzt, um vom letzten Jahr auszuruhen und auch viel auszumisten und Altes loszulassen.

Außerdem habe ich für die Aktion

von Volker auf Verónicas Blog „1000 Leckerbissen“ gestöbert und ganz viele Leckereien entdeckt. Verónica bloggt über Essen aus Venezuela und Chile, aber auch übers Abnehmen und Rezepte aus aller Welt. Man findet Exotisches, Vegetarisches, Veganes, aber auch herzhafte Fleischgenüsse wie dieses Brot.
Besonders spannend fand ich die südamerikanische Küche, denn mit ihr kam ich bisher kaum in Berührung. Zuerst wollte ich Empanadas oder Arepas machen, dann fiel meine Wahl aber auf das Schinkenbrot Pan de Jamon, das in Venezuela nur im Dezember gebacken wird und das Verónica mit Weihnachten verbindet.

Zwar ist Weihnachten schon vorbei und mittlerweile auch der Dezember, aber das will ich jetzt mal nicht so ganz genau nehmen. Für deutsche Gaumen mag dieses Brot mit seiner Füllung aus Schinken, Speck, Rosinen und grünen Oliven etwas abgefahren klingen, aber ich versichere euch: es schmeckt fantastisch! Herzhaft und gleichzeitig ein bisschen süß, befriedigt es alle Naschkatzen-Bedürfnisse auf einmal!

Natürlich habe ich es ein klein wenig verändert (wobei ich

mich diesmal wirklich sehr ans Originalrezept gehalten habe!). Aber wie immer habe ich Dinkelmehl statt Weizen verwendet. Frische Hefe hatte ich nicht, aber mit Trockenhefe funktionierte es genauso gut. Statt Ur-Süße habe ich Ahornsirup genommen.

Für 1 Brot:

Teig:

260 g Dinkelmehl 630
2 große Prisen Salz
10 g Zucker
30 g Margarine
150 ml Wasser
½ Tütchen Trockenhefe

Füllung:

200 g Schinken
35 g Rosinen
3 Scheiben Speck
15 Oliven (mit Paprikafüllung)

Zum Bestreichen:

2 EL Wasser
1 EL Ahornsirup oder Ursüße (Muscovado/Mascobado-Zucker/ Jaggery)

Mehl, Salz, Zucker und Margarine in einer Schüssel vermischen. Die Hefe im Wasser auflösen.
Das Hefe-Wasser zu den trockenen Zutaten geben. Am Anfang, langsam kneten, bis alles gut vermischt ist. Dann fester kneten, bis die Konsistenz homogen ist. Wenn du eine Küchenmaschine hast, dann nimmst du zunächst die kleinste Stufe für 2 Minuten und danach die nächst höhere Stufe für 8 Minuten.
Den Teig für eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Am besten den Ofen kurz auf 50 °C vorheizen, dann ausdrehen und den Teig darin gehen lassen – die Tür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.
Nach der Ruhezeit, den Teig zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck

ausrollen. Der Teig kann etwas klebrig sein, also die Arbeitsfläche gut mehlen. Den Schinken darauf verteilen, sodass der Teig komplett bedeckt ist. Dann die Speckstreifen darauflegen. Rosinen und Oliven gleichmäßig verteilen, dann das Rechteck aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Enden der Rolle verschließen und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Danach den Teig eine halbe Stunde lang ruhen lassen.
Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot im vorgeheizten Backofen für ca. 30–40 Min. backen.
Nach 25 Minuten im Backofen die mit Wasser angerührte Ur-Süße mit einem Pinsel auf das Brot streichen. Solltest du keine Ur-Süße haben, dann nimm stattdessen 1 Ei – in diesem Fall sollte das Wasser aber nicht heiß sein. Weiter backen lassen, bis das Brot gar ist.
Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!

Ich hoffe, ihr habt jetzt Hunger bekommen und werdet dieses

köstliche Brot einmal nachbacken! Es eignet sich auch super für Büffets oder Parties.

Habt eine genussvolle Restwoche!
Eure Judith