

Brotlasagne



Zutaten

400 g Roggenvollkornmehl
600 g Weizenmehl glatt, Type 480
1 EL Kümmel, gemahlen
1 EL Koriander, gemahlen oder Brotgewürz nach Geschmack
1 EL Salz
100 g Roggensauerteig
ca. 500 ml Wasser, lauwarm
40 g Germ

Fülle:

1 Ei, zerklopft
100 g Schinken
100 g Speck
1 Zwiebel
1 Paprika
100 g Kürbis oder Karotten
150 g Hartkäse, gerieben
Kräuter nach Geschmack und Saison

Zum Bemehlen und Ausarbeiten:

Roggenmehl, Type 960

Zubereitung

Salz und Sauerteig in die Rührschüssel geben und im lauwarmen Wasser mit einem Schneebesen auflösen.
Die Hefe darin aufschlämmen.
Das mit Brotgewürz vermischte Mehl dazugeben.
In der Küchenmaschine max. 5 min mit dem Knethaken einen mittelfesten Teig bereiten.
Mit den Händen auf eine mit Roggenmehl bemehlte Fläche einen runden Laib wirken.
Mit einer Folie abdecken und 10 min rasten lassen.

Den Teig vorsichtig mit beiden Handflächen flach drücken und zu einer Kugel formen.

Mit der Teigkarte nach Belieben in 6 Teile teilen und mit einem Nudelholz zu 6 gleich großen, quadratischen Platten auswalken.

Den Speck und den Zwiebel feinwürfelig schneiden und in einer Pfanne anrösten und überkühlen lassen.

Eine Brotteigplatte auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen, mit zerklopftem Ei bestreichen und den fein geschnittenen Schinken mit etwas Käse darauf verteilen.

Nächste Teigplatte wieder mit Ei bestreichen, darauf setzen und den Speck und Zwiebel darauf verteilen. Wieder eine Teigplatte darauf setzen, mit Ei bestreichen und die nächste fein würfelig geschnittene Fülle und etwas Käse darauf verteilen.

Alle Teigplatten und Füllen so weiter verarbeiten, bis alles aufgebraucht ist.

Am Ende mit einer Teigplatte abschließen und diese nicht mehr mit Ei bestreichen.

Die große Teigplatte mit einem scharfen, befeuchteten Messer in gleich große Stücke schneiden und in der Diagonale durchschneiden, sodass Dreiecke entstehen.

Dreiecke auf ein, mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.

Bei Raumtemperatur 10-20 min aufgehen lassen.

Mit Dampf bei 190 °C Heißluft das Backblech in das vorgeheizte Backrohr einschieben und ca. 25 min backen.

Füllungen, je nach Jahreszeit:

Frühling: Bärlauch, Spinat und frische Kräuter

Sommer: Tomaten und Zucchini (entwässert!)

Herbst: Kürbis und gekochte Erdäpfel

Winter: Weißkraut, Rotkraut, Kohl (Wirsing) und Grünkohl
