

Brotteig mit Boursin und Landrauchschinken

- 1 kg Weissmehl
- 1 Ei Salz
- 1 Hefewürfel
- 3 dl Milch.
- 3 dl Wasser

Alles miteinander mischen und zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig ums doppelte aufgehen lassen.

Ich teile den Teig in 3 Teile.

Jedes Teil nacheinander zu einem rechteck aus-
wallen.

Mit Olivenöl bestreichen.

- 2-4 P. Landrauchschinken
- 2-3 Boursin mit Kräuter-Knoblauch

Den Landrauchschinken drauf legen.

Nun den Boursin auf dem Landrauchschinken
schön verstreichen. (Geht mit den Fingern am besten)

Zu einer geraden Rolle aufrollen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Mit den anderen 2 Teilen gleich verfahren.

Bei 200°C ca. 40 Min backen.

Klopf Test machen, hohl tönend ist gut.

Das Boursin-Brot kann warm oder kalt
genossen werden.

En Guete