

# GEFÜLLTES PARTYBROT

## ZUTATEN (FÜR ZWEI GROSSE BROTE)

### TEIG

1 kg weißes Dinkelmehl  
2 EL Salz  
1 EL Zucker  
40 g Hefe, frisch  
670 ml lauwarmes Wasser

### FÜLLE

12 Scheiben Rohschinken  
300 g verschiedener Käse, gehobelt (Bergkäse, Tilsiter, Parmesan) oder alternativ Schafkäse  
4 Tomaten  
6 Eier, gekochte in Scheiben geschnitten  
Einige frische Basilikumblätter  
Oliven, entsteint  
Etwas Olivenöl  
Frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Mehl mit Salz und Zucker mischen, Hefe dazubröseln, vermischen, mit Wasser verrühren und 10 Minuten kneten. Teig 60 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen Eier kochen und Käse hobeln

Anschließend aus dem Teig zwei Rechtecke (ca. 60 x 20 cm) formen, Teig mit Rohschinken, Käse, Tomaten, gekochten Eiern, Oliven und Basilikumblättern belegen, mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer bestreuen.

Bei 200° Unter-/Oberhitze ca. 40 Minuten backen.

