



Benötigte Zutaten

Teig	
480 g	Universal-Mehl
1 Pkg.	Trockengerm
1 Prise	Salz
1 gestr. EL	Zucker
350 ml	Wasser (lauwarm)
Füllung	
2 EL	Premium Teebutter
2 Scheiben	Schinken
2 einige	Eier
2 Scheiben	Premium Original Almkönig
	Fett (für die Spiegeleier)

Croque Madame mit selbstgemachtem Brot

Anleitung

Teig

1. Für den Teig das Mehl in einer Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem Teig verkneten.
2. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange rasten lassen, bis er doppelt so hoch ist.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), in 4 gleiche Stücke reilen und Kugeln formen.
4. Die Teigstücke nebeneinander in eine befettete Kastenform geben. Zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.
5. Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Gebacken wird bei 190 Grad für ca. 60 Minuten

Zubereitung Croque Madame

6. Die Butter mit den frischen, kleingeschnittenen Kräutern abrühren
7. Die Toastscheiben antoasten und etwas abkühlen lassen. Auf einer Seite mit Kräuterbutter bestreichen.
8. Jeweils eine Schinken- und eine Käsescheibe darauflegen, die zweite Toastbrotsscheibe daraufsetzen und ca. 5 Minuten (der Käse sollte zu schmelzen beginnen) im Backrohr (180 Grad) erhitzen.
9. In der Zwischenzeit in einer Pfanne mit etwas Fett die beiden Eier zu Spiegeleier braten. Danach das heiße Spiegelei auf den Toast setzen und mit frischen Kräutern servieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten