Herzhafter Hefekranz mit Parmaschinken und Oliven-Pesto

Zutaten für 8 Stücke

Vorteig
135 g Mehl (Typ 0)
13 g Hefe
90 ml Wasser

Teig
400 g Manitoba Mehl
10 g Zucker
1 TL Salz
130 ml lauwarme Milch
3 Eigelbe
120 g weiche Butter

Füllung
Butter zum Bestreichen
Grüne Olivenpaste nach Geschmack
Schwarzer Pfeffer
100 g Parmaschinken in Scheiben

Fotocredit: Consorzio del Prosciutto di Parma

Zubereitung

Für den Vorteig Mehl und Hefe mit dem Wasser verrühren und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel gut mischen. Milch, Eigelbe und Butter hinzufügen und mit einem Handrührer gut verkneten.

Teig und Vorteig auf eine Backmatte geben und miteinander zu einem glatten Teig verkneten. In eine eingefettete Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Teig wieder auf die Backmatte geben und ohne ihn nochmals zu kneten zu einem etwa 5 mm dicken Rechteck ausrollen. Mit weicher Butter bestreichen, pfeffern und anschließend dünn mit Olivenpaste bestreichen. Die Hälfte des Parmaschinkens in kleine Streifen schneiden und auf dem Teig verteilen.

Teig von der Längsseite aus aufrollen und mit einem scharfen Messer längs halbieren. Die beiden Stränge vorsichtig voneinander trennen und anschließend, mit den Schnittflächen nach außen zeigend, miteinander verflechten.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zu einem Kranz zusammenlegen, mit weicher Butter bestreichen, abdecken und nochmals 30-40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 40 Minuten backen.

Hefekranz mit den restlichen Parmaschinken-Scheiben servieren.