

# Burrata-Bombe

mit Backofen-Schinken

## Was du dazu benötigst Für die Burrata Bombe

100g Backofen-Schinken  
50ml Tomatensauce  
2 Burrata

## Für den Germteig:

300g Mehl  
200ml Wasser, lauwarm  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
1/2 TL Kristallzucker  
1 Pkg. Trockengerme

## Für die Fertigstellung:

2 Handvoll Rucola  
100g Cocktail-Tomaten  
6 EL Olivenöl  
6 EL Balsamico-Essig  
Etwas Salz & Pfeffer



## Zubereitung

Für den Germteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Germteig noch einmal durchkneten, in 2 Teile teilen und diese ca. 0,5cm dick ausrollen. Mit Tomatensauce bestreichen und den Backofen-Schinken darauf verteilen.

In die Mitte des Schinkens jeweils eine Burrata setzen und diese vorsichtig mit dem Teig umschließen. Mit den Händen zu einer Kugel formen, mit der Nahtstelle nach unten auf das vorbereitete Backblech setzen und für 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Cocktail-Tomaten vierteln und mit dem Rucola auf zwei Tellern verteilen. Olivenöl und Balsamicoessig vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Rucola träufeln.

Die fertig gebackenen Burrata-Bomben in die Mitte der vorbereiteten Teller setzen und noch warm servieren.

## Tipp

In der Mitte der Teller, mit dem Rucola und der Tomaten, Platz für die Burrata-Bombe freilassen

## Portionen

2 Portionen

## Dauer

60 Minuten Vorbereitung:

40 Minuten Kochzeit: 20

Minuten **Level**

Mittel

