



Trüffelschwein

**FOLAR**  
*de*  
**CARNE**



# Trüffelschwein

## Folar de carne

18. April 2014

---

*Dauer: ca. 20 Minuten + ca. 1 Stunde aufgehen lassen + ca. 50 Minuten backen*

*Menge: Ergibt 1 Brot, für 1 Cakeform à 35 cm*

- 1.** Für den Teig 5 Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Butter und Olivenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Milch begeben, Pfanne vom Herd ziehen.
- 2.** Mehl in eine grosse Schüssel sieben, Salz begeben und mischen. Eier begeben, kurz verrühren. In der Mitte eine Mulde formen, Hefe und Milchgemisch hineingeben und alles mit dem Handrührgerät verrühren, bis der Teig Blasen wirft. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.
- 3.** Inzwischen Schinken und Speck klein schneiden, Chorizo schälen und fein würfeln. Fleischstücke beiseitestellen. Ei verquirlen.
- 4.** Backofen auf 220 °C vorheizen. Cakeform mit Backpapier auslegen. Ein Drittel des Teigs, in die Cakeform füllen. Die Hälfte des Fleisches gleichmässig darüberstreuen. Mit zweitem Drittel des Teigs bedecken. Restliche Fleischstücke darüberstreuen und mit restlichem Teig bedecken. Restliches Ei verquirlen und den Teig fein damit bestreichen. Folar in der Ofenmitte 3 Minuten backen. Hitze auf 180 °C reduzieren. Ca. 50 Minuten fertig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Cakeform nehmen und lauwarm servieren.

### **Zutaten:**

- 6 Eier
- 75 g Butter
- 1 dl Olivenöl
- 4 dl Milch
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Beutel Flüssighefe (38 ml)  
oder ein aufgelöster  
Hefewürfel (42 g)

### **Füllung:**

- 100 g gekochter Schinken
- 100 g Bauernspeck
- 1 Chorizo (ca. 100 g)

### **Tipp:**

Folar nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie decken, um eine zu starke Bräunung zu vermeiden.