

Peperoni - Brot

Kategorien: Brot, Pikant, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

FÜLLUNG

2		Cecei oder Spitzpaprika mild
1		Weisse Zwiebel
1	Essl.	Olivenöl

TEIG

500	Gramm	Zopfmehl
1	Teel.	Trockenhefe
1	Teel.	Rosmarinhonig Oder Lavendelhonig
100	ml	Wasser
1	Teel.	Olivenöl
1	Teel.	Salz

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, Hefe, Honig und 1/3 vom lauwarmen Wasser in die Mitte geben. Mit etwas Mehl vom Rande zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Wenig Mehl darüberstreuen, zudecken und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich Risse zeigen. In der Zwischenzeit Cecei halbieren, weisse Innenwände und Samen entfernen, in kleine Würfelchen schneiden. Zusammen im Olivenöl bei hoher Hitze rührbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Anschliessend mit restlichem Wasser, Olivenöl und Salz zum Mehl geben, mischen, von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen. Nochmals zusammenkneten, zu einem länglichen Brot formen und mehrmals quer einschneiden. Auf ein mit Mehl bestäubtes Blech setzen und 30 Minuten gehen lassen. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens etwa 40 Minuten backen. Tip: schmeckt gut aufgeschnitten, geröstet und mit Olivenöl beträufelt zu einem Glas Wein.