

Pizza - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

500	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
2	Essl.	Gewürzmischung, italienisch, getrocknet
50	Gramm	Parmesan, frisch gerieben
100	Gramm	Tomate(n), getrocknet, in Öl eingelegt, Abgetropft, grob gehackt
1/2	Würfel	Hefe, frisch (ca. 20 g)
4	Essl.	Öl (aus dem Glas der Tomaten)
300	ml	Wasser
		Für den Belag:
100	Gramm	Oliven, mariniert, mit Peperoni gefüllt, grün, Quer halbiert
30	Gramm	Kapern, abgetropft, aus dem Glas

Anleitung:

Alle Zutaten, bis und mit Hefe, in einer Schüssel mischen. Öl und Wasser begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde doppelt aufgehen lassen. Den Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 25 x 50 cm) auswallen. Oliven und Kapern darauf verteilen. Den Teig von der Längsseite her einrollen, in die vorbereitete Form legen, gleichmäßig darin verteilen. Zugedeckt ca. 1 Stunde, bis knapp unter den Formrand, aufgehen lassen. Ca. 45 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, leicht abkühlen, auf ein Gitter stürzen.

Tipp: Lauwarm schmeckt der Gugelhupf am besten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten