

Strassburger - Brioche mit Chrimps - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|--------|--|
| 500 | Gramm | Mehl Typ 405 |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 200 | Gramm | Butter |
| 10 | Gramm | Salz |
| 1 | Würfel | Hefe |
| 5 | | Ganze Eier |
| 1 | Prise | Muskat, Pfeffer |
| 1/2 | | Zitrone abgerieben |
| | Etwas | Orangenblütenwasser |
| 1/8 | Ltr. | Ca.lauwarme Milch für den Hefeteigansatz |
| 3 | | Tomaten Haut abgezogen das Fruchtfleisch in Würfel schneiden(Concasse) |
| 2-3 | | Esl.frische Dillspitzen gehackt |
| 250 | Gramm | Frische oder gefrorene Chrimps |

Anleitung:

Hefe in lauwarmer Milch ca 1/8 L auflösen und mit etwas Mehl einen Vorteig zubereiten, diesen abgedeckt an einem Warmen Ort stehen lassen bis er gut die doppelte gröÙe erreicht hat. In der Zwischenzeit alle Zutaten bis auf die Tomaten, Kräutern und den Speck in einer Schüssel oder Rührmaschine anrichten. Hat das Teigstück die entsprechende gröÙe erreicht in die Teigmaschine geben und zu einem glatten nicht zu festen Teig verarbeiten und etwas gehen lassen.

Die Tomaten vom Strung entfernen, auf der anderen Seite mit dem Messer etwas einkreuzen und kurz in heißem Wasser planchieren bis sich die Haut löst. Nun in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Messer in Würfel schneiden und mit den Chrimps und Kräutern zum Teig ganz am Ende dem Teig hinzugeben und noch kurz unterkneten.

Den Teig in eine ausgefettete Gugelhupfform füllen und bei 180°C ca. 45 Min Backen, eventuel abdecken und nach 30 Min Backzeit auf 160°C den Ofen zurückschalten.

Ps. Die Form höchstens 3/4 hoch mit Teig einfüllen, sollten Sie Teig übrig haben, machen Sie kleine Muffins davon.

Dieser Gugelhupf eignet sich hervorragend als Vorspeise zu einem Blattsalt