

## Strassburger - Brioches mit Kräuter - Neu

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Vorspeise, Eigen

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		Ca.lauwarme Milch für den Hefeteigansatz
3		Tomaten Haut abgezogen das Fruchtfleisch in Würfel schneiden(Concasse)
3		Esl.frische Kräuter de Province Oder
2		Esl. Getrocknet
225	Gramm	Speck mager in Würfel

### 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.

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 Fruchtinere mit einem Messer in Würfel schneiden und mit Speck und Kräutern zum Teig geben und kurz unterkneten.

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

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

Dieser Gugelhupf eignet sich hervorragend als Vorspeise zu einem Blattsalt