

BROTGUGELHUPF

ZUTATEN

300 g Dinkelvollkornmehl

250 g Weizenmehl, glatt

2 TL Salz

2 EL Brotgewürz

2 P. Trockenhefe

½ l Buttermilch

125 g Magertopfen

100 g Walnüsse



100 g Crème fraîche

150 g Schinkenspeck oder gekochter Magerschinken

1 rote Zwiebel, fein gehackt

ZUBEREITUNG

- Sämtliche Zutaten (ohne Walnüsse) mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem Brotteig verrühren. Dann die Walnüsse unterkneten.

- Eine gefettete und mit Mehl leicht gestaubte Gugelhupf- oder Kranzkuchenform vorbereiten.

- Teig auf einer bemehlten Fläche auf knapp 1 cm Dicke ausrollen. Diesen Teig mit Crème fraîche bestreichen und mit den Zwiebelwürfeln bestreuen. Schinken auflegen und den Teig an der Längsseite einrollen.

- Die Teigrolle in die Form legen und die Enden miteinander verkneten. Den Teig mit der Handfläche in die Form drücken. Dabei können in der Teigmitte Luftblasen entstehen. Durch Anstechen des Teiges mit einer Backnadel entweicht die Luft. (Achtung: nur bis zur Teigmitte, nicht bis zum Boden einstechen, damit die Füllung nicht ausläuft.) Die Teigoberfläche mit etwas Wasser bestreichen und den Brotteig ca. 45–60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.

- Inzwischen Backrohr auf 180 °C vorheizen. Den Brotgugelhupf in der Form ca. 1 Stunde backen.

- Aus dem Rohr nehmen und zum Auskühlen auf ein Gitter stürzen.

TIPPS

Die Walnüsse können durch 100 g Haferflocken ersetzt werden.

Köstlich schmeckt auch die Zugabe von Kürbiskernmehl (70 g Kürbiskernmehl + 230 g Dinkelvollkornmehl) oder die Beigabe von 1 EL Kräutern oder 1 TL Kümmel im Teig.

VARIANTE MIT PIZZAFÜLLUNG

Crème fraîche durch Tomatenmark ersetzen und mit Oregano bestreuen. Mit geriebenem Käse und/oder Schinken belegen. Dabei darauf achten, dass die Füllung nicht zu flüssig ist, sonst wird der Brotgugelhupf matschig.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose