

Kochen

Jörg Schmid

Mittwoch, 09.10.2019

Elsässer Gugelhupf mit Speck und Munsterkäse

Für ca. 12 Stücke

Für den Vorteig

150 g Mehl (Type 405)

15 g Hefe, frisch

100 ml Milch, kalt

Für die Füllung

1 Zwiebel, klein

1 EL Butter

300 g Speck, fein gewürfelt

100 g Munsterkäse, fein gewürfelt

1 EL Petersilie, gehackt

1 Prise Chilipulver

etwas Pfeffer

Für den Hauptteig

350 g Mehl (Type 405)

1 TL Zucker

1 Würfel Hefe, frisch

200 ml kalte Milch

2 Eigelb (Gr. M)

1 TL Salz

125 g Butter, kalt

Außerdem

Fett für die Form

Sesamsamen und Semmelbrösel für die Form



Zubereitung

1. Für den Vorteig Mehl, Hefe und Milch in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde reifen lassen.
2. Währenddessen Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter glasig dünsten. Den Speck zugeben und mit anbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen. Mischung abkühlen lassen.
3. Den Käse und Petersilie unter die abgekühlte Zwiebelmischung mischen. Mit etwas Chili und Pfeffer würzen.
4. Für die Hauptteig Mehl, Zucker, Hefe, Milch, Eigelbe und Salz zum Vorteig in die Rührschüssel geben. Mit der Küchenmaschine mit Knethaken durchmischen. Dann die Butter in Stückchen zugeben und ca. 4 Minuten auf niedriger Stufe untermischen. Dann weitere 4 Minuten auf höchster Knetstufe verkneten. Zuletzt die Zwiebel-Speck-Mischung nach und nach kurz unterkneten.
5. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche glatt durchkneten, zu einer hohen Scheibe (Ø etwa 20 cm) formen. Zugedeckt kurz ruhen lassen.



7. Inzwischen eine Gugelhupf- oder Springform mit Rohrbodeneinsatz (Ø ca. 22–24 cm) mit Butter ausfetten und mit Sesam und Semmelbröseln ausstreuen.

8. In den Teig mittig ein Loch eindrücken. Den Teigring mit der Naht nach oben in die Backform legen. Nochmals zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.

9. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Gugelhupf in den heißen Backofen schieben (mittlere Einschubleiste). Die Backofentemperatur sofort auf 170 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren. Den Gugelhupf ca. 35 Minuten goldbraun backen.

10. Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen. Gugelhupf etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf das Gitter stürzen und noch ofenwarm oder auskühlt servieren. Dazu passt ein grüner Salat.