

Pizza-Gugelhopf

Zutaten

Teig:	
500g	Halbweissmehl*
1 Beutel (7g)	Trockenhefe* (1/2 Würfel Frischhefe)
4 EL	Öl von den Tomaten
3 dl	Wasser, lauwarm
1 TL	Salz*
2 EL	Pizzakräuter*
50g	Parmesan
100g	getrocknete Tomaten in Öl
100g	Oliven mariniert, mit Peperoni
2 EL	Kapern

Zubereitung

Gugelhopfform fetten und mit Mehl bestäuben.
Die Tomaten nicht zu fein hacken und beiseite stellen.

Mehl in eine Schüssel geben, Mulde formen. Die Trockenhefe in die Mulde geben, Öl, Wasser, Salz, Kräutermischung und Parmesan dazugeben und alles während 10 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig auf wenig Mehl rechteckig (25x50cm) auswallen. Oliven, Kapern und Tomatenwürfel darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite her einrollen, in die vorbereitete Form legen und gleichmässig darin verteilen. Zugedeckt bis knapp unter den Formenrand gehen lassen.

Backofen auf 190°C (Heissluft 170°C) vorheizen und den Pizza-Gugelhopf ca. 45 Minuten im unteren Ofendrittel backen.

Nach dem Backen ca. 8 Minuten in der Form abkühlen lassen und anschliessend auf ein Gitter stürzen.

* Artikel ist im Mühleladen erhältlich

Quelle: Dr. Oetker AG