

Speckgugelhupf

Zutaten

150 ml Milch
30 g frische Hefe (ich habe den Teig mit 18 g Hefe zubereitet und einer längeren Gehzeit)
500 g Dinkelmehl Typ 630
250 g Speck gewürfelt
30 g Schalotten gehackt
10 g Steinsalz
20 g Zucker
2 Eier
150 g Butter flüssig



Zubereitung

1. Hefe und Milch mit 100 g Mehl verrühren. Mit etwas Mehl bedecken und 15 -20 Minuten abgedeckt gehen lassen.
2. Speckwürfel in einer Pfanne anschwitzen, bis sie etwas Farbe annehmen. Entnehmen und die Schalotten im ausgelassenen Fett anbräunen. Dann beiden in ein Sieb geben und abkühlen lassen.
3. Nachdem der Teig gegangen ist, die restlichen Zutaten (bis auf die flüssige Butter) zum Teigansatz geben und den Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zum Schluss die Butter zufügen und weiterkneten. Speck und Zwiebeln zum Schluss kurz unterlaufen lassen. Den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Gugelhupfform fetten und sorgfältig mit Mehl ausstreuen. Die ist sehr wichtig, um den Gugelhupf nach dem Backen leicht aus der Form lösen zu können.
5. Den Teig zu einer Rolle formen und in die gefettete Form setzen. Den Teig erneut 45 – 60 Minuten abgedeckt gehen lassen.
6. Währenddessen den Backofen auf 180°C vorheizen und den Gugelhupf ca. 45 Minuten darin backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und gleichmäßig mit heißer Butter beträufeln (das habe ich nicht gemacht)

TIPP

Etwas älterer Gugelhupf eignet sich in Scheiben geschnitten auch zum Toasten. Angeschrittenen Gugelhupf in Frischhaltefolie im Kühlschrank aufbewahren. So ist er erheblich länger haltbar.

ACHTUNG

Salz und Zucker erst nach dem ersten Gehen zugeben, nicht – wie in mach anderen Rezepten beschrieben – bereits zum Vorteig. Salz behindert die Gärung, Zucker forciert die Gärung zwar, aber der Teig sollte langsam langsam gären, damit er eine gleichmäßige und stabile Porung erhält.