

Pikantes Monkey Bread

Ein buntes herzhaftes Brot mit Käse, Samen, Kräutern und Gewürzen zum "Pflücken".

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Fett

Hefeteig:

375 ml Milch

50 g Butter

600 g Weizenmehl Type 550

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 TL Zucker

1 ½ TL Salz

Zum Wälzen:

etwa 100 g Butter

etwa 50 g getrocknete Tomaten (Soft)

etwa 1 TL fein gehackter Knoblauch

gehackte Kräuter z.B. Basilikum, Rosmarin, Thymian, Petersilie

etwa 100 g Speckwürfel

etwa 150 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler Parmesan und/oder Cheddar

etwa 4 EL Sesamsamen hell und schwarz

etwa 2 EL Mohnsamen

geschroteter schwarzer Pfeffer

Wie backe ich ein pikantes Pflückbrot aus der Gugelhupfform?:

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben, die Hefe daraufbröckeln und die übrigen Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Min. gehen lassen.

2 Gugelhupfform fetten.

3 Wälzen:

Butter zerlassen. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Gehackten Knoblauch, Tomaten und Basilikum mischen. Alle anderen Zutaten einzeln in kleine Schälchen geben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. Teig halbieren. Eine Hälfte nochmals halbieren. Unter ein Teigviertel die Knoblauch-Tomaten-Kräuter-Mischung kneten. Unter das andere Teigviertel die Speckwürfel kneten. Beide Teigviertel zu einer Rolle formen, jeweils in etwa 10 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Teighälfte zu einer Rolle formen, in etwa 20 gleich große Stücke teilen und rund formen.
- 5 Teigkugeln zuerst in Butter, dann in einer beliebigen anderen Zutat wälzen. Abwechselnd in die Form geben. Mit eventuell übriger Butter bestreichen. Brot zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen.
- 6 Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 7 Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Brot in der Form etwa 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und entweder warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann auch eine Kranzform (Ø 26 cm) zum Backen verwendet werden.

