italienischer Hefezopf mit Füllung:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten Teig:

- 20g frische Hefe
- 135g Wasser
- 70g Milch
- 1 Prise Zucker
- 540g Weizenmehl (550er)
- 2 Eier
- 15g Salz
- 25g Olivenöl
- 35g Butter, weich

Zutaten Belag:

- gegrillte Paprika (aus dem Glas, gut abgetropft)
- Oliven
- Mozzarella, Parmesan
- italienischer Schinken, Salami, roher italienischer Schinken
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Pizzagewürz
- Cherrytomaten

Zubereitung:

Hefe, Zucker und Wasser in der den Mixtopf geben und **2 Min./ 37*C /Stufe 2** auflösen. Mehl, Eier, Salz, Olivenöl und Butter hinzufügen **5 Min./ Teigknetstufe** vermengen. Anschließend in die große Nixe oder mittlere Edelstahlschüssel umfüllen und **2 Stunden** ruhen lassen.

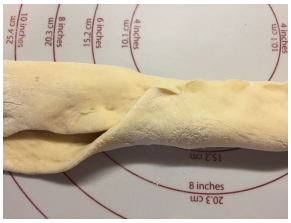
Den Teig in drei gleiche Stücke teilen und auf der bemehlten Backmatte in lange Streifen ausrollen.
Jeden Streifen füllen.
Zum Beispiel: gegrillte Paprika, Mozzarella, Oliven / Schinken, Mozzarella, Parmesan / Salami, roher Schinken, Olive, Mozzarella.
Teig über die Füllung schlagen und fest andrücken. Die drei gefüllten Stränge an einem Ende verbinden und dann bis unten durchflechten und wieder die Enden verbinden. Auf den Zaubertein/ großen Ofenzauber legen. Abgedeckt **1 Stunde** ruhen lassen.

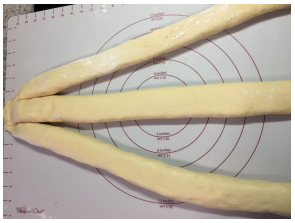
Den Backofen auf **180*C Grad Ober-Unterhitze** vorheizen.

Knoblauch in das Olivenöl pressen und mit einem Pinsel auf dem Zopf verteilen. Pizzagewürz auf das Öl streuen.

40 Minuten auf mittlerer Schiene backen, nochmal einpinseln, mit kleinen Tomaten belegen und **weitere 10 Minuten** backen.

Etwas auskühlen lassen und servieren.





Sibylle Hansen selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,
Eichenweg 55, 33178 Borchen, Mobil: 0175 2454 082
Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de