

Pizzagugelhopf

Einmal ein etwas anderes Apérogebäck, welches vor allem auch bei den Kindern gut ankommt und gerne von ihnen zubereitet wird! Ausserdem ist es recht ausgiebig und passt zu fast allem: aufs Grillbuffet, mit gemischtem Salat zum Zmittag, aber auch zu einer feinen Zucchini-Tomatensuppe zum Znacht. Probieren Sie's aus für Ihre Familie oder Gäste!



500g Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
1 EL (20g) Salz 2 EL getrocknete Italienische Kräutermischung 50g Parmesan frischgerieben 100g in Öl eingelegte Tomaten, gehackt	zugeben, mischen eine Vertiefung eindrücken
20g Hefe	dazu bröckeln
4 EL Raps- oder Olivenöl 3 dl Wasser	ca. 1 dl Wasser zur Hefe geben, Hefe damit auflösen und mit dem Mehl einen Vorteig rühren. Mit Mehl zudecken; weiterarbeiten wenn sich Risse im Mehl bilden. Mehl mit der Flüssigkeit und dem Öl gut mischen, den Teig 10 – 15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
Formen 100g Oliven mit Peperoni gefüllt, quer halbiert 2 EL Kapern 	Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen 25 x 50 cm, Oliven und Kapern darauf verteilen, von der Längsseite aufrollen, in die vorbereitete Gugelhopfform legen und bis zum Formenrand aufgehen lassen. 
Backen untere Ofenhälfte 220 °C 45 Minuten	lauwarm servieren 