April 2022

Feiner Gugelhupf (Ø 20 cm) aus gerührtem Hefeteig

https://lapati.eu/gugelhupf-geruehrtem-hefeteig/
eigene Informationen z.B. (40 g feiner Rohrzucker).

Der Gugelhupf nach dem Rezept von Pâtissier Michael ist der pure Genuss… saftig, leicht, fluffig.

Zutaten:

260 g Weizenmehl Type 550
120 g Milch
100 g Butter
2 Eier
80 g Rum (60 g Rum reichen, restl. Flüssigkeit in den Teig geben)
70 g Sultaninen
50 g Zucker (40 g feiner Rohrzucker)
30 g gehobelte Mandeln
15 g frische Hefe
1 Orange (30 g Uli's Orangenpaste = mit Zucker pürierte äußere Schale im Verhältnis 1:1)
Salz
etwas Butter für die Backform
etwas Puderzucker zum Dekorieren

Schritt 1: Sultaninen einlegen
Zutaten: 70g Sultaninen, 80g Rum
Den Rum auf etwa 70°C erwärmen und über die Sultaninen gießen.
Die Sultaninen abdecken.

Schritt 2: Teig mischen
Zutaten: 260g Weizenmehl Type 550, 120ml Milch, 2 Eier, 50g Zucker, 15g frische Hefe, eine Orange, eine Prise Salz
Das Mehl zusammen mit dem Zucker, der Schale einer Orange und einer Prise Salz in die Rührschüssel einwiegen.
Nun die Milch und frische Hefe zugeben und die Zutaten vermischen.
Sobald die Zutaten vermischt sind, die beiden Eier aufschlagen und in die Rührschüssel geben.
Den Teig solange kneten bis alle Zutaten gleichmäßig miteinander vermischt sind.
Den Teig mit einem Tuch abdecken und für für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 3: Butter hinzufügen
Zutaten: 100g Butter
Nun die weiche Butter zugeben und unter den Teig kneten.

Schritt 4: Backform vorbereiten
Zutaten: 30g gehobelte Mandeln, etwas Butter
Zur Vorbereitung der Backform etwas Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen und die Gugelhupfform mit der Butter auspinseln.
Nun die gehobelten Mandeln in die Backform geben und gleichmäßig verteilen.

Schritt 5: Sultaninen zugeben
Die eingelegten Sultaninen in den Teig einrühren.

Schritt 6: Teig einfüllen
Den gerührten Hefeteig in die vorbereitete Backform einfüllen und für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bzw. bis die Backform annähernd vollständig gefüllt ist.

Schritt 7: Gugelhupf backen
Den Backofen auf 170°C vorheizen. Den Gugelhupf für 40 Minuten backen.
Nach dem Backen vorsichtig aus der Form stürzen. (nach 15 min. Ruhezeit)
Den Gugelhupf abkühlen lassen und die Oberfläche mit Puderzucker abstauben.

Eine herzhafte Variante reizte mich.
Der Transfer des Rezeptes aus süß wird herzhaft, hat gut funktioniert und zwar so:

Zutaten:
260 g Weizenmehl Type 550 (alternativ eine Mischung div. Mehle, Dinkel-, Ruchmehl…)
70 g Milch
70 g Joghurt (3,5%igen oder griechischen Joghurt)
40 g Butter
50 g Olivenoel
5 g Salz
2 Eier
15 g frische Hefe
– –
50 g schwarze Oliven, entkernt und halbiert
40 g eingelegte Tomaten, grob geschnitten (zuvor mit Blättern der Küchenrollen entölen)
85 g gewürfelten Büffelmozzarella (12 Std. im Kühlschrank abtropfen lassen)
1 gehäuften Esslöffel frische Thymianblättchen (Mischung klassischen und Zitronenthymian)
etwas Butter für die Backform

Aufarbeitung und Backzeit entsprechend der süßen Variante.