

ENZ Speck-Gugelhupf

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 3 Stunden

Backen: ca. 50 Minuten



Zutaten:

- Gugelhupfform von ca. 2 l Inhalt
- Butter und Mehl für die Form
- Vorteig:
 - 500g Weissmehl
 - 42g Hefe, zerbröckelt
 - 1,5 dl Milch, lauwarm
- Teig:
 - 1 TL Salz
 - 2 TL Rohrzucker
 - 1 Ei, verquirlt
 - 125g Butter, weich
 - Ca. 1,5 dl Milch
 - 260 g [ENZ Knoblispeck](#) in Würfel

Zubereitung:

- Vorteig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch hineingeben. Mit wenig Mehl vom Rand bedecken. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (15-20 Minuten).
- Teig: Alle Zutaten (ausser Speck) zum Vorteig geben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufdoppeln lassen.
- Speck unter den Teig kneten. In die vorbereitete Form füllen, nochmals bis zum Formenrand aufgehen lassen (1-1 ½ Stunden)
- Auf der untersten Rille des auf 190°C vorgeheizten Ofens 40-50 Minuten backen. In der Form leicht auskühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen.
- Lauwarm oder kalt servieren.