

Gefüllte Hefe-Sonne

Rezept: Jutta Bukert, Landratsamt Göppingen

Zutaten	Zubereitung
250 g Mehl Salz 1/8 l Wasser 20 g frische Hefe 30 ml Öl	Hefe zerbröseln und mit etwas lauwarmem Wasser anrühren. Mehl, Salz, Öl und Hefe in verkneten, dabei das Wasser nach und nach zugeben. (Evtl. Menge reduzieren) Gut durchkneten (ca. 5 min.) bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Teig nun warm und zugedeckt gehen lassen bis er sein Volumenverdoppelt hat.
<u>Füllung:</u> 100 g Schinken 50 g Salami 1 Zwiebel 150 g geriebener Gouda 100 g passierte Tomaten (evtl. abtropfen lassen) frische Kräuter, Pizzagewürz, Salz und Pfeffer	Schinken, Salami und Zwiebel fein würfeln. Mit allen anderen Zutaten vermischen und abschmecken. Ist die Masse zu flüssig, dann noch etwas Semmelbrösel zugeben.
<u>Nun die Sonne herstellen:</u> Die Hälfte der Masse nun auf den ersten Teigboden verteilen und den zweiten Teig darauf legen. Die restliche Masse aufstreichen und mit der letzten Teigplatte belegen. Zunächst den Teigrand vorsichtig in 4 Zonen teilen, diesen wieder in 4 Teile einteilen – somit hat man 16 Kuchenstücke. In der Mitte des Kreises einen 2 cm Kreis festlegen. Die Kuchenstücke bis dahin durchschneiden und immer zwei Stränge gegengleich 3 Mal drehen. Die Enden zueinander legen – mit allen anderen „Sonnenstrahlen“ ebenso verfahren. Sonne nochmals gehen lassen. Bei 200 °C für ca. 30 Min. backen bis sie eine schöne Farbe hat.	

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, g = Gramm, ml = Milliliter, Msp. = Messerspitze, Pr = Prise