

Spicy Monkeybread

80—100 Min

Zubereitung

1. Germ und Zucker in lauwarmen Wasser auflösen. Im weiteren Schritt das Gemisch mit dem Mehl und Salz grob verrühren. Danach Olivenöl hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig für mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt rasten lassen (Volumen sollte sich deutlich vergrößern).
2. Währenddessen die Toppings vorbereiten, dazu die Butter mit dem Knoblauch verrühren. Rosmarin, Thymian und eine Hälfte Parmesan in einer Schüssel vermischen. Die Kräuter toskanischer Art mit der zweiten Hälfte Parmesan in eine zweite Schüssel geben.
3. Den Käse in zehn ca. 1x1cm große Würfel schneiden und den Speck/Salami in zehn etwa gleich große Kugeln formen. Anschließend eine Kranzform ausfetten. Den Teig nach dem Rasten noch einmal durchkneten und in etwa 20 gleich große Portionen teilen.
4. Jede Portion flach drücken um sie anschließend um die Füllung zu einer Kugel zu formen. Im weiteren Schritt mit der Knoblauchbutter großzügig bepinseln und in eine der Topping-Schüsseln tauchen. Zuletzt mit dem Topping nach oben in die Kranzform schlichten. Dieses Prozedere wiederholen bis alle Teigkugeln in der Form sind.
5. Vor dem Backen den Teig noch einmal für ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Nach der Rastzeit das Monkeybread auf unterer Schiene für etwa 30 Minuten backen.

TIPP: Sollten die Toppings vor Ende der Backzeit zu dunkel werden, dann mit Alufolie abdecken.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Mehl, glatt
360 ml	Wasser, lauwarm
30 g	Germ, frisch
10 g	Zucker
60 ml	Olivenöl
200 g	Feta
150 g	Speck oder Salami, in Würfel geschnitten
100 g	Geschmolzene Butter
2 EL	Parmesan, fein gerieben
10 g	Meersalz jodiert fein
1 TL	Knoblauch granuliert
3 EL	Toskana Kräuter
1 EL	Rosmarin geschnitten
1 EL	Thymian gerebelt