

## Gefüllte Brot-Happen

6 Personen

### ZUTATEN

Für das Brot:

- 400 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 TL Rohrzucker
- 1 TL Salz
- 7g Trockengerm
- 1 EL Olivenöl
- 240 ml warmes Wasser

Für die Füllung:

- 2 EL Olivenöl
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 grüne Chili
- 3 EL Paradeiserpüree
- ¼ TL Salz
- 1 Ei, leicht aufgeschlagen
- Olivenöl zum Bestreichen

Als Beilage passt dazu gut ein Dip oder gebackener Camembert



### ZUBEREITUNG

Alle Brotzutaten in einer Schüssel vermischen. Nach und nach das Wasser hinzufügen, bis ein weicher Teig entsteht.

Den Teig acht bis zehn Minuten lang mit der Hand oder einem Standmixer kneten.

Eine große Schüssel mit etwas Olivenöl einfetten und den Teig anschließend darin ein bis zwei Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Wenn es schneller gehen soll, kann man den Teig auch für 30 Minuten bei Gärstufe 1 im Backofen gehen lassen.

## *Gefüllte Brot-Happen*

---

### ZUBEREITUNG

Während der Teig geht, die Füllung zubereiten. Dazu die Zwiebeln schälen und fein hacken, die Chili ebenfalls fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln acht bis zehn Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze goldgelb braten. Chili und Paradeisermark hinzufügen, nach einer weiteren Minute salzen. Anschließend die Pfanne von der Hitze nehmen und das Zwiebel-Paradeiser-Chili-Gemisch abkühlen lassen.

Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Den Teig zu einem Rechteck von ca. 75x25 cm ausrollen. Zwiebelmischung gleichmäßig darauf verteilen. Teig zu einer festen Rolle aufrollen.

Die Teigrolle in 16 gleich große Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech blumenförmig auflegen. Zugedeckt eine Stunde lang gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Die Brot-Happen mit Ei bestreichen und backen, bis sie goldgelb sind (ca. 30 Minuten). Anschließend mit Olivenöl bestreichen.

Tipp: Dazu passt gut ein Dip oder gebackener Camembert.