



Rezept des Backhauses in Kooperation mit dem Weltladen Großkrotzenburg

Fairtrade Gugelhupf

* Die markierten Produkte sind im Weltladen Großkrotzenburg erhältlich.

Zutaten:

380 g Dinkelmehl, Type 630

110 g Gelbweizenvollkornmehl (alternativ Dinkelmehl)

270 g Milch

22 g Hefe

200 g Butter

100 g **Fairtrade Vollrohrzucker***

5 g Flohsamen

2 Eier

4 – 5 Eigelb

7 g **Fairtrade Salz***

100 g **Fairtrade Rosinen***

0,5 g **Fairtrade Vanille***

etwas abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

1. Tag Vorteig: 110 g Dinkelmehl mit 2 g Hefe und 110 g Milch verrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Tag:

Für den **Autolyseteig** Gelbweizenmehl mit 110 g Milch verrühren und bei Raumtemperatur 1 – 2 Stunden stehen lassen. Danach 20 g Hefe dazu geben.

Für den **Hauptteig** die Butter mit Vollrohrzucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach Eier und Eigelb sowie Zitronenschale und Vanille einrühren.

Die Flohsamen mit 50 g Milch etwas quellen lassen.

Vorteig, Autolyseteig mit dem Hauptteig sowie 270 g Dinkelmehl glattrühren. Am Ende die Rosinen unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und 15 – 30 Minuten gehen lassen.

Bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Backen den Gugelhupf auf einem Gitterrost auskühlen lassen.