

Lichtblick

Rezept aus Italien

Empfohlen von **Fany Di Lorenzo**
aus dem Institut für Weiche Materie
und Funktionale Materialien



Gefüllter Hefeteig mit Birnen, Gorgonzola und Walnüssen

Arbeitszeit: ca. 30 min, **Ruhezeit:** ca. 30 min, **Backzeit:** ca. 1 h

Zutaten für 6 Portionen:

500 g Mehl
300 ml Wasser
15 g Hefe, frisch, oder 3,5 g Trockenhefe
1 EL Zucker
1 EL, gest. Salz
2 Birne(n)
150 g Gorgonzola
100 g Walnüsse
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Mehl, die Hälfte des Wassers, Hefe, Zucker und Salz verrühren, bis die Mischung eine zähe Konsistenz hat. Das restliche Wasser zugeben und vermischen, bis die Masse nicht mehr klebt. Den Teig fünf Minuten lang gründlich durchkneten, schlagen und rollen, bis er elastisch geworden ist, dann mit Mehl bestäuben und in einer Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt an einem warmen, feuchten Ort frei von Zugluft mindestens 30 Minuten lang aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse etwas klein hacken, Birnen und Gorgonzola würfeln und vermischen. Wenn der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat, die Luft herauswalken und ausrollen. Olivenöl darauf verstreichen. Nun die Füllung in die Mitte geben und den Teig darum wickeln. Weitere 30 Minuten ruhen lassen und dann vorsichtig auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech in den Ofen geben und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.