

Pikanter Gâteau du Vully

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 1 ½ Stunden
Backen: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

1 Backblech von 28-30 cm Ø
Butter oder Backpapier für das Blech

Teig:

300 g Mehl
¾ TL Salz
15 g Hefe, zerbröckelt
1,75 dl Milch, lauwarm
30 g Butter, flüssig

Belag:

1 dl Doppelrahm
1 Eigelb
100 g Speckwürfelchen
1 TL Kümmelsamen



Zubereitung

1. Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Auf das vorbereitete Blech legen, nochmals 15-20 Minuten gehen lassen. Mit einer Gabel einstechen.
3. Belag: Doppelrahm und Eigelb verrühren. Auf dem Teig verteilen. Speck und Kümmel darauf geben.
4. Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Sofort servieren.

Dazu passt ein Glas Weisswein aus der Region Mont Vully.