

Kuchen Backen Rezepte

Salatkuchen - Coca De Trempo

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Italienisch, Gemüse, Pikant

		Für den Teig:	
400 g	Mehl		-Trockenhefe
1	Teel. Salz	1/2 Teel. Zucker	
	-gestrichen	190 ml	Wasser
40 g	Hefe		-lauwarm
	-oder 2 Tüten	100 g	Schweineschmalz
		1 Ei	
Sonnenblumenöl		-fürs Blech	
		Für den Belag:	
1	St Romana-Salat	1	Bd. Frühlingszwiebeln
300 g	Tomaten		Salz
	-vollreife		Pfeffer
1	St Paprikaschote		-schwarz, a.d.M.
	-gelb	6 Essl. Olivenöl	
1	St Paprikaschote		-kaltgepresst

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken, die Hefe und den Zucker hinein bröckeln bzw. -streuen. Mit ca. 7 El. lauwarmen Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen.

Mehl, Hefeansatz, Schmalz, das restliche Wasser und verquirltes Ei zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen Blech dünn mit Maismehl bestreichen. Den Teig ausrollen, auf das Blech legen und zugedeckt bis zur Weiterverarbeitung stehen lassen.

Salat waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, pellen und halbieren. Stielansätze herausschneiden und fein würfeln. Paprikaschoten halbieren, Stielansätze und Kerne herausschneiden und waschen. Paprika in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in Ringe schneiden.

Das Gemüse in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Blech verteilen und das Olivenöl großzügig darauf träufeln. 30-36 Minuten backen.

Tipp: Kräuter wie Rosmarin und Salbei passen auch sehr gut zum Kuchen.