

Vegetarischer Eintopf mit Hefeteighaube

Reicht für 8 Personen

Zutaten

250g Mehl
150ml lauwarmes Wasser
1/2 Päckchen Trockenhefe
eine Prise Salz
Schwarzkümmel zum Bestreuen

2 Auberginen
2 Zucchini
3 Peperoni rot
400g Kichererbsen (gekocht)
1 Dose gehackte Tomaten
2 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
Kreuzkümmel
Paprikapulver



Zubereitung

Für den Teig 250g Mehl, 150ml lauwarmes Wasser, 1/2 Päckchen Trockenhefe, eine Prise Salz kneten. Damit der Teig elastisch wird und beim Backen nicht reisst, solltest du ihn mindestens 10 Minuten lang kräftig kneten und an einem warmen Ort **eine Stunde gehen lassen**.

Eintopf: Das Gemüse würfeln, scharf anbraten, mit Tomatenmark, Gewürzen und Tomaten ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Hefeteig ausrollen, alles Gemüse in eine grosse Auflaufform füllen, den Rand der Form vor dem Auflegen mit etwas Wasser bestreichen, damit der Teig wie ein „Dichtungsgummi“ festklebt und der Dampf das Gemüse im Inneren perfekt gart.

Den ausgerollten Hefeteig fest über den Rand spannen und mit etwas Wasser oder Eigelb bestreichen.

Bei 200°C ca. 15 Minuten backen, bis die Brothaube goldbraun und knusprig ist.

Beim Servieren den Rand der Brothaube mit einem scharfen Messer vorsichtig zu drei Vierteln aufschneiden und den Deckel wie ein Scharnier nach hinten kippen. So bleibt das Brot am Gefäß hängen, kann aber Stück für Stück abgerissen und direkt in die Sauce getunkt werden.