

## Gemüsekuchen

### Zutaten: Teig

80 g Sonnenblumenoel  
100 g Wasser  
20 g Frischhefe  
1 TL Salz  
300 g Mehl

### Masse:

100 g Zwiebeln  
100 g rote Peperoni  
100 g grüne Peperoni  
100 g geschälte Zucchini  
75 g Olivenöl  
1 EL Paprika  
2 TL Salz

### Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig, ausser der Hefe, dem Mehl und dem Salz in den Mixtopf geben und **1 Minute bei 37°C** auf **Stufe 2** mischen.

Fügen Sie die restlichen Zutaten für den Teig hinzu und mischen Sie diese **20 Sekunden** auf **Stufe 6**. Danach den Teig fein auswallen.

Für die Masse alle Zutaten in den Mixtopf geben und **4 Sekunden auf Stufe 4** hacken, wenn Sie es feiner wünschen, lassen Sie es **2 Sekunden** länger hacken.

Den Teig mit der Masse bedecken und einige Minuten ruhen lassen. Den Backofen vorheizen und bei **225°C** während **20 Minuten** backen