



KRÄUTER-KÄSE-FLADENBROT / PEYNIRLI RAMAZAN PIDESI



Luftiges und fluffiges Fladenbrot ist die perfekte Beilage. Mit Käse und Kräutern gefüllt schmeckt es hervorragend würzig, deiner Kreativität sind beim Topping aber keine Grenzen gesetzt. Wenn du lieber ein einfaches Fladenbrot zum später Belegen machen möchtest findest du dazu ein Rezept auf meinem Blog oder in meiner App.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Temperatur + Heizart
220 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge nun die restlichen Zutaten hinzu und knete den Teig in etwa 10 Minuten geschmeidig. Forme ihn zu einer Kugel, fette ihn leicht mit Öl und lasse ihn abgedeckt 60 Minuten aufgehen.



Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 200 g** Wasser
- 1 TL** Zucker
- 200 g** Milch
- 650 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 1** Eiweiß
- 100 g** Sonnenblumenöl

FORMEN UND BESTREICHEN

Fette ein Emaille-Blech mit dem Öl und forme den Teig darin erneut rund. Drücke ihn mit den Händen flach und lasse das Fladenbrot erneut abgedeckt 30 Minuten ruhen.



Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

FÜR DAS BLECH:

- 3 EL** Sonnenblumenöl

TOPPING

Hacke die Frühlingszwiebel und Petersilie fein. Drücke die Knoblauchzehe dazu und verrühre alles mit der Butter, dem Salz und Pfeffer. Schneide den Käse in etwa 5 mm dicke Stränge. Heize den Ofen auf 220°C O/U vor.

TOPPING:

- 20 g** Butter
- 1 Pr.** Zucker
- 1** Frühlingszwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 4** Petersilie
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 200 g** Gouda

FÜLLEN UND BESTREICHEN

Verrühre das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche den Teig damit. Drücke mit einer Teigkarte oder einem Messer rautenförmige Vertiefungen in den Teig hinein. Diese dürfen bis an den Backformboden ragen. Fülle die Vertiefungen nun mit der Kräuterbutter und drücke danach den Käse hinein. Backe das Fladenbrot im vorgeheizten Ofen etwa 18-20 Minuten in der unteren Einschubleiste.

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 1 EL** Wasser

Serviere das Fladenbrot am besten warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!