

# MEDITERRANES FLADENBROT MIT KÄSE-DIP



Mediterranes Fladenbrot mit Oliven und Peperoni mit cremigem Käse-Dip. Der Teig muss vorher nicht aufgehen und das Brot kann direkt im Ofen aufgehen.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**



Back-/Kochzeit

**35 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## ZUBEREITUNG FLADENBROT

Löse die Hefe im Wasser auf und gebe den Honig dazu. Knete es mit dem Mehl, Salz und Olivenöl zu einem geschmeidigen, aber sehr weichen Teig. Schneide die Oliven und die Peperoni klein und füge sie mit den Gewürzen hinzu. Knete den Teig für etwa 5 Min.

Fette ein Backpapier leicht mit Olivenöl und forme den Teig darauf zu einem Fladen. Fette hierbei die Hände ein, ansonsten würde der Teig an den Händen kleben. Wer möchte, kann nun noch Oliven auf die Oberfläche drücken und Rosmarin darauf streuen. Bestreiche das Brot mit einem Esslöffel Olivenöl.

Stelle eine ofenfeste Schale mit ca. 1 Liter Wasser in den kalten Ofen. Stelle das Brot auf einem Backblech mit hinein. Erhitze den Ofen nun auf 210 °C Umluft und backe das Brot für etwa 35 Min. Das Wasser sorgt dafür, dass das Brot eine knusprige Krume bekommt.

Bepinsele das Brot nach der Backzeit mit Wasser.

## ZUBEREITUNG DIP

Fülle den Weichkäse für den Dip in einen kleinen Topf, gieße ihn mit Sahne auf und lasse ihn nun aufkochen. Der Käse muss sich komplett auflösen. Gebe einen Esslöffel Mehl dazu und verrühre es mit einem Schneebesen. Lasse es kurz kochen. Füge nun nochmal etwa ½ – 1 EL Mehl hinzu, bis der Dip die richtige Konsistenz hat. Der Dip sollte dickflüssig sein.

Serviere das Brot mit dem Dip. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Hierzu passt Sucuk perfekt. Schneide dafür die Sucuk-Wurst in Scheiben und brate diese in einer Pfanne an und reiche sie dazu.

## TEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 300 ml Wasser (warm)
- 3 EL Honig
- 500 g Mehl
- 2 EL Salz (bis zu)
- 5 EL Olivenöl
- 150 g schwarze und grüne Oliven
- 100 g Peperoni
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Oregano
- 1 EL Öl zum Bestreichen

## KÄSE-DIP:

- 250 g Weichkäse (Beyaz peynir)
- 200 g Sahne
- 3 EL Mehl (bis zu)