3 KÄSE FLADENBROT

4.8 bei 17 Bewertungen

1 h | Pikanter Germteig | 20 min | Heißluft | 210 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen 20 Minuten rasten lassen.
2. Nun den Teig ausrollen mit Frischkäse bestreichen und mit geriebenem Bergkäse, geschnittenem Mozzarella und geschnittenem Paprika belegen.
3. Im vorgeheizten Backofen jetzt bei 210 Grad Heißluft mit Dampf etwa 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

300 g	Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Germ

BELAG

125 g	Mozzarellla
125 g	geriebener Bergkäse
0.5 Stk.	Paprika
125 g	Frischkäse