FLADENBROT MIT FRISCHKÄSE & TOMATEN

4.9 bei 17 Bewertungen

2 h 30 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) das Wasser in eine Rührschüssel geben. Mehle, Salz, Germ und Butter dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden). Diesen anschließend zugedeckt ca. 2 Stunde rasten lassen.

2. Den Teig in zwei Teile aufteilen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit den Händen mit Hilfe von etwas Mehl auseinanderdrücken, bis die runden Fladen einen Durchmesser von je ca. 20 cm haben.

3. Den Frischkäse auf den Fladen verteilen, danach mit Tomatenscheiben belegen und mit gutem Olivenöl beträufeln.

4. Die Fladen anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen. Mit Basilikumblättern garnieren und noch lauwarm oder kalt genießen.

Zutaten

FÜR 2 FLADENBROTE Ø CA. 20 CM

TEIG

350 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
5 g	frische Germ
10 g	zimmerwarme Butter

BELAG

200 g	Frischkäse
	rote und gelbe Tomaten
	frisches Basilikum
	Olivenöl