

FLADENBROT MIT FRISCHKÄSE & TOMATEN

★★★★★ 5 bei 3 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen weichen Germteig zubereiten. Diesen anschließend zugedeckt ca 2 Stunde rasten lassen.
- 2 Den Teig in zwei Teile aufteilen, auf ein Backblech legen und mit den Händen mit Hilfe von etwas Mehl auseinander drücken, bis die runden Fladen einen Durchmesser von je ca 20 cm haben.
- 3 Den Frischkäse auf den Fladen verteilen, danach mit Tomatenscheiben belegen.
- 4 Die Fladen anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca 20 Minuten backen und danach warm oder auch kalt genießen.



Zutaten

2 FLADENBROTE Ø CA 20 CM

TEIG

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

BELAG

- 200 g Frischkäse
- rote und gelbe Tomaten
- Basilikum