

TOMATEN-MOZZARELLA- FLADENBROT

Backen
mit
Christina

★★★★★ 5 bei 30 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen weichen Germteig zubereiten. Diesen anschließend zugedeckt ca. 2 Stunden rasten lassen.
- 2 Den Teig anschließend einfach auf ein Backblech geben und mit den Händen mit Hilfe von etwas Mehl auseinanderdrücken, bis der Fladen einen Durchmesser von ca. 30 cm hat.
- 3 Den Fladen mit etwas Olivenöl einstreichen, danach mit Tomatenscheiben belegen und dazwischen ein wenig Basilikumpesto verteilen. Am Schluss noch dick mit geriebenem Mozzarella bestreuen.
- 4 Den Fladen anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen und danach am besten noch warm zu einem Salat genießen.

Zutaten

FÜR 1 FLADENBROT Ø 30 CM

TEIG

- 400 g lauwarmes Wasser
- 600 g Weizenmehl 700
- 12 g Salz
- 5 g frische Germ

BELAG

- Olivenöl
- Tomatenscheiben
- Basilikumpesto
- geriebener Mozzarella