VEGETARISCHES FLADENBROT

4.9 bei 27 Bewertungen

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



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/)) zuerst die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig danach in 4 Teile teilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln nochmals für 10 Minuten rasten lassen, dann lassen sie sich nämlich schön ausrollen.

3. In der Zwischenzeit Tomaten, Zucchini und Paprika in Scheiben schneiden.

4. Die Kugeln ausrollen und danach mit Frischkäse bestreichen. Mit Tomaten, Paprika und Zucchini belegen, Parmesan darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.

5. Mit frischem, klein geschnittenem Basilikum bestreuen und genießen!

Zutaten

FÜR 4 FLADENBROTE

TEIG

300 g	lauwarme Milch
21 g	frische Germ (= 1/2 Würfel)
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
50 g	zimmerwarme Butter

BELAG

200 g	Frischkäse
1	Paprika
200 g	Kirschtomaten
1	Zucchini
100 g	Parmesan
	Basilikum