

VEGETARISCHES FLADENBROT

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.8 bei 25 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1×1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germt-eig/>)) zuerst die lauwarne 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 lauwarne 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