

Gefülltes Fladenbrot

Ein Neuling vom Leiterplanungswochenende



Zutaten:

Für den Teig:

300g Mehl
15g Frische Hefe
1 Prise Zucker
1,5 EL Olivenöl
1 TL Salz

Für die Füllung:

150g gekochter Schinken
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 Kugel Mozzarella (125g)
Je 50g Artischockenherzen und Tomatenpaprika
1,5 EL Olivenöl
2 EL Pinienkerne
Salz und Pfeffer

1 Eigelb – zum Bestreichen

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel füllen. Die Hefe zerkrümeln und mit dem Zucker in 160ml lauwarmem Wasser anrühren. Mit Öl und Salz zum Mehl gießen, alles mischen und dann auf die Arbeitsfläche kippen, kräftig durchkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Für die Füllung den Schinken in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen und trocken-schütteln, Blättchen abtropfen. Knoblauch schälen, mit Petersilie fein hacken. Mozzarella fein würfeln, Gemüse ebenso.

In einer Pfanne 2 TL Öl erhitzen, Pinienkerne darin goldgelb rösten.

In einer Schüssel alle Zutaten mischen und vorsichtig würzen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig halbieren, jede Hälfte auf wenig Mehl zu einem ovalen Fladen ausrollen. Backblech mit Backpapier auslegen, einen Fladen darauflegen. Schinkenmischung darauf häufen, gleichmäßig verteilen, kleinen Rand lassen.

Zweiten Fladen kreuzweise einschneiden und auf den ersten Fladen legen. Ränder gut andrücken. Gefüllten Fladen mit Eigelb einpinseln und im Ofen auf mittlere Stufe 20-25 Minuten backen, bis er gebräunt ist. Lauwarm essen.