

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 04.04.2023

Gefüllte Fladenbrote mit Schafskäse

Zutaten

Für den Teig

400 g Mehl, Type 405
0,5 TL Backpulver
250 g Joghurt
1 Ei, Größe M
1 TL Salz
3 EL Olivenöl, ca.

Für die Füllung

200 g Hirtenkäse oder Feta
200 g Gouda
1 Ei, Größe M

Außerdem

30 g Butter, ca.
50 ml Rapsöl, ca.



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen. Mit Joghurt, Ei, Salz und Öl etwa 7 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Anschließend den Teig in 5 Portionen teilen, Kugeln daraus formen und weitere ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. **Inzwischen für die Füllung** Beide Käsesorten reiben und mit dem Ei mischen.
4. Die Käsemasse ebenfalls in 5 Portionen teilen und zu Kugeln formen.
5. Jede Teigkugel zu einem Kreis (ca. 10 cm Durchmesser) flach drücken. Jeweils eine Käsekugel daraufsetzen und den Käse mit dem Teig umhüllen (Teig, wie ein Säckchen um den Käse schließen).
6. Teigkugel mit dem Käse vorsichtig flach drücken und vorsichtig zu einem Kreis (ca. 20 cm Durchmesser) ausrollen.
7. Den Boden einer beschichteten Pfanne mit etwas Rapsöl bepinseln. Einen Brotfladen darin ca. 2 Minuten backen. Dann wenden, mit etwas Butter bestreichen und weitere ca. 2 Minuten goldgelb backen (Das Brot bläht sich etwas auf und wird dann wieder flach). Mit den anderen Teigkugeln ebenso verfahren. Gebackene Brote im Backofen bei 80 Grad warmhalten.

Die Brote auf jeden Fall warm genießen. Dazu passt Salat