

## Rezept

# Gefülltes Fladenbrot

Ein Rezept von Gefülltes Fladenbrot, am 18.04.2024

## Zutaten

½ Würfel Hefe (20 g)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>200 ml</b> lauwarmes Wasser	<b>3 EL</b> Olivenöl + Öl zum Bestreichen
½ TL Salz	<b>300 g</b> Weizenmehl Type 550 + Mehl zum Arbeiten
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>1 TL</b> getrockneter Rosmarin
<b>125 g</b> Lachsschinken ohne Fettrand	<b>150 g</b> Mozzarella
<b>50 g</b> grüne oder schwarze Oliven (ohne Stein)	<b>3 EL</b> Pesto (aus dem Glas)
etwas grober Pfeffer	Butter für das Backblech
<b>1 TL</b> schwarze Sesamsamen zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 9 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Das Backblech einfetten und warm stellen. Die Hefe zerbröckeln, mit Zucker und 100 ml lauwarmem Wasser glatt rühren und zugedeckt warm stellen. Inzwischen das restliche lauwarme Wasser mit Öl und Salz verrühren. Das Mehl in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver und Rosmarin mischen.
2. Die Flüssigkeit und das Hefewasser zum Mehl gießen. Alle Zutaten mischen und den Teig ca. 8 Min. mit bemehlten Händen kneten. Teig zu einer glatten Kugel formen und zurück in die Schüssel legen.
3. Die Schüssel mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.
4. Für die Füllung den Schinken in kleine Stücke schneiden. Mozzarella zwischen Küchenpapier leicht ausdrücken und klein schneiden. Oliven fein hacken. Schinken, Mozzarella, Oliven, Pesto und Pfeffer mischen.
5. Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem großen Oval ausrollen und aufs Blech legen. Mit der Füllung bestreichen; dabei einen gut 1 cm breiten Rand frei lassen. Diesen Rand mit Wasser bestreichen. Restlichen Teig ausrollen und auf die untere Teigplatte drücken. Ränder dekorativ nach oben rollen.
6. Das Backblech mit einem warmen Tuch zudecken und den Teig 5 Min. gehen lassen. Den Fladen mit warmem Wasser bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Sesam bestreuen. Das Fladenbrot im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Nach 15 Min. das Backblech auf die unterste Schiene schieben. Das Fladenbrot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.