

Rezept

Salatfladen mit Gorgonzola

Ein Rezept von Salatfladen mit Gorgonzola, am 19.01.2025

Zutaten

125 g Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche	100 g Dinkelvollkornmehl
1/2 TL Trockenhefe	Zucker
Salz	200 g gemischte bittere Salate (z. B. Rucola, Radicchio und Endivie)
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
150 g Gorgonzola	4 EL frisch geriebener Parmesan
2 EL Pinienkerne	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefeteig beide Mehlsorten in einer Schüssel mit der Hefe und je 1 Prise Zucker und Salz vermischen. Ca. 150 ml lauwarmes Wasser dazugießen und alles zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Die Salatblätter waschen, trocken schleudern und - bis auf den Rucola - in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Salat und Knoblauch darin braten, bis der Salat zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Springform mit Öl fetten. Den Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis von ca. 26 cm Ø ausrollen. Teig in die Form legen und zugedeckt nochmals ca. 10 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen.
4. Die Knoblauch-Salat-Mischung auf dem Teig verteilen. Den Gorgonzola zerbröckeln oder in Stückchen schneiden und auf die Fladen geben. Parmesan und Pinienkerne ebenfalls daraufstreuen. Den Fladen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) in 15-20 Min. goldbraun backen.