

Gefüllte Fladenbrote (1 Stk.)

Für das Brot (Zubereitung am Vortag):

250 g glattes Weizenmehl
½ TL Salz
5 g frische Hefe
1 TL Olivenöl
200 ml kaltes Wasser
Sesamsaat
etwas Olivenöl

Marinierte Paprika:

2 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
3 EL Petersilie, geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Brot (den Teig am Vortag vorbereiten!):

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Hefe hinein bröseln und Wasser sowie das Olivenöl dazu geben. Nun den Teig mit Hilfe einer Küchenmaschine oder aber einem Mixer (Knethaken-Aufsatz) zunächst etwa 10 min. auf kleiner Stufe kneten, dann weitere 5 min. auf höchster Stufe, bis sich der Teig leicht vom Rand löst und eine weiche, aber dennoch geschmeidige Konsistenz hat.

Eine weitere Schüssel mit Öl bepinseln und den Teig hinein fließen lassen. Die Schüssel mit Folie locker abgedeckt über Nacht bzw. mindestens 15 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 250°C Heißluft vorheizen und eine ofenfeste, mit Wasser gefüllte Schüssel auf den Boden stellen.

Ein Backblech einfetten, mit Mehl bestäuben und den Teig darauf geben. Mit feuchten Händen ein flaches Brot mit etwa 25 cm Durchmesser formen, mit Sesam bestreuen und ca. 15 min. goldbraun backen.

Für die Mayonnaise:

100 ml Milch
1 TL Senf
1 EL Zitronensaft
75 ml Erdnussöl
75 ml Olivenöl
1 TL Tomatenmark
½ TL Chiliflocken
Salz, weißer Pfeffer

Für die Füllung:

Up to you! z.B.:
Rucola
Mais
Tomaten
Frühlingszwiebeln

Marinierte Paprika:

Paprikas waschen, vierteln und das Gehäuse entfernen. Die Stücke mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im Ofen grillen, bis die Paprikahaut schwarze Blasen wirft. Das Gemüse abkühlen lassen und die Haut entfernen.

Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl, Petersilie und Knoblauch über die Paprika geben und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mariniert und mit Öl bedeckt lässt sich die Paprika längere Zeit im Kühlschrank aufbewahren.

Mayonnaise:

Milch, Senf, Chiliflocken und Zitronensaft in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Nach und nach langsam das Öl zugeben und die Masse so lange mixen, bis sie cremig ist.

Abschließend das Tomatenmark einrühren und die Mayonnaise salzen und pfeffern.

Je mehr Öl verwendet wird, desto fester wird die Mayonnaise!

Final:

Das Brot vierteln, mittig aufschneiden und nun nach Lust und Laune füllen.



Rezept und Bilder: www.fraeulein-gluecklich.com