



KAUFHAUS  
Rauscher  
SEIT 1952

## Fladenbrot mit Faschiertem



### Zutaten für die Brote (8 Stück):

500 g griffiges Mehl  
350 ml zimmerwarme Milch  
1 Dotter  
21 g Trockenger  
2 TL Salz  
2 EL Olivenöl

### Zutaten für den Belag:

100 g Zwiebeln  
3 kl. Knoblauchzehen (od. 2 TL Knoblauchpaste)  
300 g Creme fraiche  
1 kleine Zucchini  
1 Paprika  
4 rote Chilis  
750 g Faschiertes  
2 EL Gewürz für Faschiertes  
50 ml Olivenöl  
6 EL Thymian

### Zubereitung:

Für die Brote 100 g Mehl mit Dotter, Milch und Germ verrühren. 30 Minuten rasten lassen. Anschließend mit dem restlichen Mehl, Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten und weiters eine Stunde rasten lassen.

Für den Belag Zwiebel in Ringe schneiden. Knoblauch hacken und mit der Creme fraiche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini, Paprika und Chilis putzen und in Scheiben bzw. Streifen schneiden.

Faschiertes mit dem Gewürz für Faschiertes verrühren und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Ein tiefes Backblech mit Öl bestreichen. Den Teig in 8 gleich große Kugeln aufteilen. Die Kugeln flachdrücken und zu Fladen ziehen. Die Teigfladen auf das beölte Backblech legen. Die Oberseite ebenfalls mit Öl bepinseln.

Jede Flade mit Creme fraiche bestreichen, Faschiertes darauf verteilen und mit Zucchini-Scheiben belegen. Im vorgeheizten Backrohr bei 250 °C ungefähr 15 Minuten backen.

Die fertig gebackenen Fladen aus dem Rohr nehmen und noch warm mit Zwiebelringen, Chili- und Paprikastreifen sowie Thymian belegen.

Je nach Größe des Backofens kann es sein, dass man die 8 Fladen auf zweimal backen muss oder zwei tiefe Backbleche vorbereiten sollte.