

# Paprika-Fladen

Ein pikantes Hefebrot mit Paprika und Mozzarella als Snack.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Belag:

1 rote Paprikaschote (etwa 200 g)  
1 gelbe Paprikaschote (etwa 200 g)  
125 g Mozzarella  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
1 TL Pizzagewürz  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
1 TL Salz  
½ TL frisch gemahlener Pfeffer  
200 ml Wasser  
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Belag zubereiten:

Paprikaschoten putzen und in kleine Würfel schneiden. Mozzarella ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Crème fraîche, Gustin und Pizzagewürz verrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## 3 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle von 20 cm formen und in etwa 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einem länglichen Fladen (etwa 15 x 8 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Die Crème-fraîche-Masse auf den Fladen verstreichen, erst Paprikawürfel, dann die Mozzarella-Würfel gleichmäßig darauf geben. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Paprika-Fladen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, nach Wunsch mit frischem Basilikum bestreuen und am besten lauwarm servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die herzhaften Fladen lassen sich prima einfrieren.
- Statt Mozzarella können Sie auch die gleiche Menge geriebenen Emmentaler oder Gouda verwenden.
- Statt Pizzagewürz können Sie auch eine italienische Gewürzmischung oder Einzelgewürze nehmen.

