


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
Backpapier
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:

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:

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 Minuten

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.

