

Fladenbrot mit Schafkäse-Füllung

Mein am gernsten gesehenes Party-Mitbringsel hier als Schnell-Rezept:

Aus 500 g Mehl einen Hefeteig herstellen. So gelingt er IMMER:

Die Hälfte des Mehls und die gesamte angegebene Flüssigkeit (lauwarm) mit Hefe und 1 TL Zucker verrühren. An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig Blasen wirft. Dann 50 ml Olivenöl dazu geben, 1 TL Salz und nach Belieben 1 Ei. Nun nach und nach das restliche Mehl unterkneten bis ein elastischer Teig entsteht. Eventuell braucht man etwas mehr oder etwas weniger Mehl.

Den Teig ausrollen, 1 Glas „Schafkäse-Würfel in Kräuteröl eingelegt“ abtropfen lassen, die Würfel mit einer Gabel zerdrücken und einige EL von dem Kräuter-Sud dazugeben. Diese Mischung auf dem Teig verteilen und diesen wie einen Stollen einschlagen (2/3 – 1/3). Obendrauf mit Kräuteröl bepinseln und noch ein paar getrocknete Kräuter darauf streuen.

Bei 190 ° C ca. 25 Min. backen. Lecker!

Von Tatjana Schwanitz (besorgt von Müttern)