



Gefülltes Fladenbrot

Zutaten für 6 Stück:

150 g Milch 3,5%
2 1/2 EL Zucker
2 Pkg. Germ
500 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Sonnenblumenöl
150 g Joghurt 3,5 %
1 Ei
1 TL Salz
Pesto zum Füllen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und an einem warmen Ort rasten lassen. Der Teig sollte nach dem Rasten seine Größe zumindest verdoppelt haben. Für Germteig benötigt man Zeit. Unser Teig hat seine Größe nach 4 Stunden fast verdreifacht und wurde dann weiterverarbeitet.

Den Teig nun noch einmal durchkneten und in 6 gleich große Kugeln teilen. Die Kugeln zugedeckt noch einmal an einem warmen Ort rasten lassen, bis sie schön an Volumen gewinnen. Dann jede Kugel ausrollen, etwas Pesto darauf verteilen, zusammenklappen und noch einmal ausrollen - aufpassen, dass das Pesto im Teig bleibt.

Dann eine leere Pfanne auf dem Herd erhitzen. Jeden Fladen einzeln in die Pfanne legen und wenden, wenn er leicht Blasen schlägt. Das Anbraten dauert nicht lange. Die Pfanne sollte allerdings nicht zu heiß sein, da sonst die Fladen schwarz werden, bevor sie Blasen werfen. Fertig ist das Fladenbrot, das jetzt als Beilage oder auch alleine gegessen werden kann.