

Gefülltes Pfannbrot nach meiner Art mit dreierlei Käse gefüllt



Rezept für ca.3 Brote - Pfanne: 26cm Durchmesser

Für den Teig:

1000 gr. Weizenmehl Type 405
1 Bio Ei Größe L
2 Esslöffel Rapsöl
1 Esslöffel Rapsöl mit Knoblauch (z.B. Teutoburger Ölmühle)
350ml lauwarmes Wasser
160ml Milch 3,5%
1 Würfel Frische Hefe
1 Esslöffel Meersalz und 1/2 Teelöffel Cumin
1 Teelöffel Zucker

Für die Füllung:

400gr. Gouda geraspelt
400gr. Schafskäse
300gr. Büffelmozzarella
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
Optional: Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung: Die Hefe zubrückeln und zu der warmen Milch geben. 2-3 Esslöffel Mehl zugeben und für ca. 10 -15 Minuten stehen lassen. Die Restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken langsam kneten. Nach und nach die Hefe-Milch-Mehl-Mischung zugeben und alles für ca. 10-15 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den fertigen Teig jetzt abgedeckt für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig 6 gleichgroße Kugeln formen und erneut für 1/2 Stunde abgedeckt gehen lassen. Aus den 6 Kugeln gleichgroße Fladen mit ca. 1 cm Dicke rollen.

Zubereitung: Die Käsesorten zu einer feiner Masse verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ich mache es gerne so das ich den Käse durch einen Fleischwolf drehe so wird es besonders gut.

Wer mag kann noch Schnittlauchröllchen zugeben oder wie ich es auch gerne mache die Masse aufteilen - Einmal den puren Käse und den anderen Teil Käse mit 2-3 Teelöffel Bärlauchpaste vermenge. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Auch lecker mit extra Knoblauch, Schinkenwürfel, Oliven oder worauf man eben gerade Lust hat.

Einen Fladen auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und nochmals etwas ausrollen. Ein Drittel der Masse auf den Fladen geben und verteilen, dabei aber den Rand ungefähr 1 cm freilassen. Den Rand mit etwas Wasser bepinseln und einen anderen Fladen obendraufsetzen und gut andrücken und leicht nach unten umklappen. So mit den restlichen Fladen verfahren. Die fertigen Fladen nun mit der Seite wo es eingeklappt wurde in eine beschichtete Pfanne geben und auf mittlerer Hitze (ohne Öl) goldgelb backen. Dabei immer wieder mal vorsichtig wenden.

Zubereitung Bärlauchpaste: Frischen Bärlauch mit Rapsöl und etwas Salz zu einer Paste mixen. Hält sich im Kühlschrank viele Wochen. Wer möchte kann aus dieser Paste dann z.B. Pesto herstellen oder als Basis für viele andere Rezepte verwenden.

Die Zutaten gibt eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt. Wenn Ihr etwas nicht bekommen solltet gibt es auch die Möglichkeit online zu kaufen. Links dazu findet Ihr auf meiner Webseite. P.S. Hier findet ihr auch weitere Rezepte zum Nachgrillen oder Nachkochen.

Bei Fragen einfach melden.

Guten Appetit wünscht Jörg Pabler



COOK AND GRILL
NOTHING ELSE ...

www.cookandgrill.eu