

Pesto-Mozarella-Fladen



Vorbereitungszeit 15 Min



Backzeit 30 Min



So wird's gemacht:

Milch und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen.

Eiweiß, Öl und Joghurt zugeben und 20 Sek/Stufe 4 vermischen.

Mehl und Salz zugeben und 4 Min kneten. Teig in eine Schüssel geben und 2 Stunden gehen lassen. Mixtopf spülen.

Parmesan in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 8 zerkleinern. Sonnenblumenkerne, Knoblauchzehe, Karotten, Rucola Olivenöl und Salz zugeben und 10 Sek/Stufe 7 zerkleinern.

Teig in zwei Teile teilen, beide Teile rund ausrollen. Eine Hälfte auf den großen runden Stein geben, mit Pesto bestreichen, Mozzarella darauf verteilen und die zweite Teighälfte darüber legen.

Das Ende mit einer Gabel zusammendrücken.

Den Fladen mit der Eigelb-Olivenölmischung bestreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

Mit einem Pizzarad in kleine Stücke aufteilen und im vorgeheizten Backofen 30 Min backen.

Den Pesto-Mozarella-Fladen lauwarm servieren.

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 100 g Milch
- 20 g Hefe
- 2 Eiweiß
- 100 g Öl
- 100 g Joghurt
- 500 g Mehl
- 2 TL Salz

Für das Pesto:

- 40 g Parmesan
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Karotten
- 40 g Rucola
- 75 g Olivenöl
- 1 TL Salz

- 1 Kugel Mozzarella
- 2 Eigelb
- 2 EL Olivenöl
- Sesam
- Schwarzkümmel

Gutes Gelingen, Deine Melli