

Knusperbrot - Garniertes

Kategorien: Backen, Party, Brot

Zutaten für: 1 Rezept (*)

350	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Trockenhefe
1	Teel.	Salz
3	Essl.	Olivenoel
1/8	Ltr.	Lauwarmes Wasser

BELAG

1	Bund	Rucola
1	Glas	Antipastigemuese
1	Bund	Sauerampfer
75	Gramm	Ziegenfrischkaese
1	klein.	Glas Kapern
1		Fruehlingszwiebel
1	Pack.	Kresse
4		Cornichons
4	Scheiben	Raeucherlachs
100	Gramm	Minimozzarella
4	Scheiben	Luftgetrockneter Schinken
1	Bund	Basilikum
8		Cocktailtomaten

Anleitung:

(*) Zutaten fuer 2 grosse Fladen (28 cm)

Mehl mit Trockenhefe und Salz mischen, Oel und Wasser zugeben und alles zu einen geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig an einer warmen Stelle etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsflaeche zu zwei grossen, duennen, runden Fladen ausrollen. Mit einem Messer jeweils 8 Stuecke markieren. Die Fladen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und nacheinander im heissen Ofen etwa 10 Minuten lang backen.

Inzwischen die Kraeuter waschen und trocken schuetteln und die restlichen Zutaten bereitstellen.

Die Fladen aus dem Ofen nehmen, die vorgezeichneten Kuchenstuecke ganz durchschneiden, wieder zusammensetzen und auskuehlen lassen.

Pro Fladen 2 Stuecke mit Rucola, Eischeiben und Antipastigemuese belegen. 2 Scheiben mit Sauerampfer, Ziegenkaese, Kapern und Fruehlingszwiebelroellchen garnieren, 2 Stuecke mit Kresse, Cornichons und Raeucherlachs belegen und auf die restlichen 2 Stuecke Minimozzarella, Schinken, Basilikum und Cocktailtomaten verteilen.