

Ziegenfrischkäse - Wähe

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Hefe (Trockenbackhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe)
125	ml	Wasser
30	ml	Öl
1	Prise	Zucker
1	Prise	Salz
125	Gramm	Frischkäse
1		Ziegenfrischkäse, franz. (Picandou)
3		Tomate(n), entkernt und gewürfelt
4		Zehe/n Knoblauch, gehackt
3	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
		Evt. Kräuter, gemischt, italienische

Anleitung:

Mehl mit der Trockenhefe, Salz und Zucker mischen und mit Wasser und Öl einen Teig kneten (Die Frischhefe in die Mitte bröckeln, Zucker dazu und mit Wasser anrühren, dann Öl und Salz dazu). Dann den Teig auf Backpapier möglichst dünn in Backblechgröße ausrollen . Den Frischkäse mit Picandou und Knoblauch verrühren und auf die Teigplatte streichen (man kann auch komplett Ziegenfrischkäse nehmen z.b. Chavroux aus dem Kühlregal, schmeckt dann kräftiger und ist nicht immer jedermanns Sache). Darauf Tomatenwürfel verteilen, salzen, pfeffern und evtl. mit ital. Kräutermischung bestreuen. Das Ganze ca. 10 Min. ruhen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10 Min. backen. Mit Olivenöl beträufeln und bei 225 Grad noch mal ca.5-10 Min. backen bis die Ränder hellbraun sind. Die ungebackene Teigplatte kann man supergut direkt nach dem Ausrollen auf dem Backpapier einfrieren. Dann nur noch ca. 15 Minuten auftauen lassen, belegen und sofort backen. Schmeckt auch gut mit saurer Sahne bestrichen, einer fein geschnittenen Zwiebel und Speckwürfen, so als eine Art Flammkuchen. Je dünner Teig und Belag desto leckerer finde ich es.