

Rezepte Brotfladen mit Ziegenkäse

Zutaten:

225 g Weizenmehl (Type 405)

250 g Ziegenkäse (Typ Picandou)

0,1 l Olivenöl

kaltes Wasser

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit 50 ml Olivenöl verarbeiten und soviel Wasser zufügen, damit ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Das Backrohr auf 240° C aufheizen.

Nach der Ruhezeit, den Teig nochmals kräftig durchkneten, 2 Kugeln formen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Eine Teigplatte dünn auswellen.

Diese Platte auf eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Den Käse würfeln und über den Teig verteilen.

Die zweite Kugel dünn auswellen und über das Backblech geben.

Mit Fingern Vertiefungen in den Teig drücken, salzen, pfeffern

und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Das Backblech in den Ofen schieben und für ca. 10 Minuten backen lassen.

Das Brot sollte eine schöne Farbe haben.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)