

Fladenbrot mit Pfiff

Großer runder Stein



- 250 ml warme Milch
- 2 Eier
- 4 EL weiche Butter
- 1/2 Pck. frische Hefe
- 15 g Zucker
- 2 EL Salz
- 500 g Mehl

Für den Belag

- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL geschmolzene Butter
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- Weißkäse
- Parmesan
- Schnittkäse
- Kräuter
- Tomaten

Hefe, Milch und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min., 37°C, Stufe 2 mischen.

Butter, Eier und Mehl zugeben und 5 Min. auf Teigstufe kneten lassen.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und abgedeckt für 60 Min. gehen lassen.

Den Teig auf den leicht geölten [großen runden Stein](#) geben und ausrollen.

Die Oberfläche in Linien einschneiden.

Für die Sauce die Butter, Knoblauch (gepresst mit Hilfe der [Knoblauchpresse](#)), Olivenöl und Salz vermischen und den Teig damit bestreichen.

Den Käse in Scheiben schneiden und mit den Tomaten zusammen die Linienförmigen Einschnitte damit bedecken.

Den [großen runden Stein](#) in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 30 Min. backen, bis es schön braun ist.

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf das Kuchengitter stellen um es auskühlen zu lassen.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortherradtke@web.de
Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef
Shop:

<https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/store/DEO/catalog/HomeDE?bizname=radtke&BusinessName=radtke&OrderTypeId=DEO&>