

Gefülltes Pfannenbrot

35—45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Brot:

140 g	Universalmehl
120 g	Naturjoghurt
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Füllung:

50 g	Getrocknete Tomaten
20 g	Frisches Basilikum
70 g	Geriebener Käse nach Belieben
40 g	Frischkäse
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
0.5 TL	Knoblauch granuliert
1 EL	Pizza Gewürzmischung

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die getrockneten Tomaten für mindestens 15 Minuten in einer Schüssel mit heißem Wasser eingeweicht. In der Zwischenzeit das Basilikum waschen und fein schneiden.
2. Nun können alle Zutaten für das Pfannenbrot in einer Schüssel miteinander verrührt werden. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein kann noch etwas Joghurt hinzugegeben werden.
3. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und in vier gleich große Portionen aufteilen. Etwas Mehl auf die Küchenarbeitsfläche streuen und die kleinen Portionen zu Kugeln rollen. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und ruhen lassen.
4. Jetzt die eingeweichten Tomaten aus dem Wasser heben und fein hacken. Die Tomaten werden dann in einer Schüssel mit Frischkäse, geriebenem Käse, Basilikum, Knoblauchpulver und Pizzagewürz vermengt. Je nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Gabel zerdrücken damit die perfekte Konsistenz für die Füllung des Pfannenbrotes entsteht.
5. Im nächsten Schritt werden die Teigkugeln mit den Handflächen zu etwa 10 cm großen Scheiben flach gedrückt. Aufpassen, dass die Teiglinge nicht zu dünn sind. Nun 1-1,5 EL der Füllung in der Mitte jeder Teigscheibe platzieren. Die Teigränder über die Füllung falten und zum verschließen zusammendrücken.
6. Etwas Pflanzenöl in einer größeren Pfanne gut erhitzen und die Pfannenbrote hinzugeben. Für fünf Minuten pro Seite gut braten bis sie eine goldbraune Farbe haben.