Töltött, serpenyős kenyér

35—45 Perc

Elkészítés

1. A szárított paradicsomot legalább 15 percig áztasd egy tál forró vízben. Közben mosd meg és aprítsd fel a bazsalikomot.
2. A kenyér hozzávalóit keverd össze egy tálban, majd gyúrj belőle sima tésztát. Ha a tészta túl száraz, akkor adhatsz hozzá még egy kis joghurtot.
3. Ezután formázd a tésztát golyóvá, és oszd négy egyenlő részre. Szórj egy kis lisztet a munkafelületre, és a négy kis adagot sodord golyóvá. Ezután fedd le fóliával, és hagyd pihenni.
4. Most alaposan csepegtesd le a szárított paradicsomot, és vágd apróra. A paradicsomot ezután egy tálban keverd össze a krémsajttal, a reszelt sajttal, a bazsalikommal, a fokhagymaporral, a pizzafűszerrel és egy csipetnyi sóval, borssal. Villával pépesítsd, hogy tökéletes állagú legyen a serpenyős kenyér töltelékéhez.
5. A következő lépésben a tésztagolyókat lapítsd kb. 10 cm-es korongokká. Vigyázz, hogy a tésztadarabok ne legyenek túl vékonyak. Minden tésztakorong közepére helyezz 1-1,5 evőkanálnyi tölteléket. Hajtsd a tészta széleit a töltelékre, és jól nyomd össze, hogy teljesen lezárjon.
6. Egy nagyobb serpenyőben hevíts fel egy kevés növényi olajat, és tedd bele a serpenyős kenyereket. Alaposan üsd meg, oldalanként úgy 4-5 percig, amíg aranybarnára pirulnak.

TIPP: Tálald friss zöldfűszerekkel és salátával, amihez oldalunkon most számos inspirációt találsz.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A kenyérhez

140 g	Teljes kiőrlésű liszt
120 g	Joghurt
0.5 ek	Sütőpor
1 csipet	Tengeri só, durva szemű

A töltelékhez

50 g	Szárított paradicsom
20 g	Friss bazsalikom
70 g	Reszelt sajt ízlés szerint
40 g	Krémsajt
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
0.5 tk	Fokhagyma granulátum
1 ek	Pizza fűszerkeverék