



## Gefüllte Fladenbrote.



 Arbeitszeit: 45 Minuten

 Koch- & Backzeit: 1,5 Stunden

 12 Stück

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Für den Hefeteig

- 500g Weizenmehl (Type 405 oder Type 550)
- 220ml lauwarmes Wasser
- 30g Joghurt, natur
- 1/2 Würfel Hefe, frisch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 50g Butter, weich

#### Für die Füllung

- 200g Feta
- 75g Peperoni, mild
- 45g getrocknete Tomaten
- 1 Hand voll Petersilie, gehackt
- 1/2 EL Joghurt, Natur

#### Topping

- 1 Eigelb
- Etwas Milch
- Schwarzer Sesam
- Chiliflocken

### Zubereitung

Für den Hefeteig Mehl und Salz mischen und in die Mischung eine Mulde formen. Dann die Hefe mit dem Zucker und dem Joghurt in lauwarmem (!) Wasser auflösen und in die Mulde geben. Das Mehl in die Hefe-Wasser-Mischung einarbeiten und verrühren, bis die Mischung geknetet werden kann. Nun die Butter in den Teig einarbeiten, bis ein geschmeidiger, homogener Hefeteig entsteht. Das dauert ungefähr 10 Minuten.

Den Teig ca. 45 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. Während der Teig ruht, alle Zutaten für die Füllung klein schneiden / hacken und mit dem Joghurt verrühren.

Anschließend den Teig in gleichgroße 12 Kugeln portionieren, die Kugeln zu Kreisen ca. 0,5 cm dick ausrollen. In die Mitte der Kreise kommt jeweils 1 EL der Füllung. Dann die Ränder nach innen falten und nochmals zu einem Fladen plattdrücken.

Die Fladenbrote mit ca. 3 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für weitere 15 Minuten auf dem Blech ruhen lassen. Nun die Fladen mit einer Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und mit Sesam und Chiliflocken bestreuen.

Dann die gefüllten Fladenbrote bei 180° C Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten für ca. 22 Minuten goldbraun backen.

