

Kräuter-Fladenbrot mit Ziegenfrischkäse und Salat

Zutaten für das Brot (für 4 Personen):

- 1 kg Mehl
- 1 TL Salz
- 600 ml lauwarmes Wasser
- 0,5 Würfel Hefe
- grobe Meersalzflocken
- 1 EL Sesam
- Majoran
- Thymian
- Rosmarin
- 300 g Ziegenfrischkäse natur

Mehl und Salz in eine große Schüssel oder eine Küchenmaschine geben. Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. Hefe unter Rühren im lauwarmen Wasser auflösen. Das Hefewassergemisch zum Mehl geben, Kräuter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte eher klebrig als trocken sein. Circa 45 Minuten gehen lassen.

Eine saubere Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig noch einmal durchkneten und zu einer Kugel formen. Aus der Kugel einen schönen Fladen formen. Der Rand darf ruhig etwas dicker bleiben. In die Mitte mit den Fingerspitzen die typischen Fladenbrotkerben eindrücken.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dieses mit einem Küchentuch und Speiseöl etwas einfetten. Fladenbrot darauflegen, mit einem Handtuch bedecken und erneut 30 Minuten gehen lassen.

Nach 15 Minuten den Ofen auf 200 Grad (Ober/-Unterhitze) vorheizen. Brot mit etwas Wasser bepinseln, Sesam und grobes Meersalz darüber streuen und circa 20 Minuten goldbraun backen.

Das ausgekühlte Brot nach Belieben mit Ziegenkäse bestreichen und mit bunten Zutaten wie Radieschenscheiben, Feigen, karamellisierten Kirschtomaten oder essbaren Blüten belegen.

Zutaten für den Salat:

- nach Belieben: Pflücksalat
- 150 ml Apfel-Essig
- 1 TL Senf
- 200 ml Olivenöl
- alternativ: Walnussöl
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer

Essig mit Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl oder Walnussöl dazugeben. Abschmecken und nach Bedarf etwas nachwürzen.

Tipp: Bei jedem Dressing immer zuerst Essig und Senf verrühren, dann erst das Öl hinzufügen.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 02.03.2025

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen