FLADENBROT MIT PULLED PORK

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

TEIG

Das Mehl, das Salz, den Puderzucker, das Backpulver und die Gewürze in einer Schüssel mischen. Die Hefe zur Mischung bröckeln.
Den Joghurt, die Milch, das Ei, das Thahin und das Öl zur Mehlmischung geben.
Alle Zutaten zu einem weichen geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur 90 Minuten aufgehen lassen.
Danach den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
Den Teig in 8 gleichgrosse Portionen teilen. Die Teige zu Fladen auswallen, auf ein Blech geben und im auf 240°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 4 Minuten backen.

ZUBEREITUNG

Das Pulled Pork nach Packungsanweisung zubereiten.
In die Fladenbrote Taschen schneiden.
Den Rucola waschen und Trocken schütteln. Die Avocado, die Salatgurke und die Tomaten in Scheiben schneiden.
Die Fladenbrote einschneiden und mit den Zutaten beliebig füllen.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN FÜR FLADENBROT

- 350 G WEISSMEHL
- 1 TL MEERSALZ
- 2 TL PUDERZUCKER
- 1 TL BACKPULVER
- 25 G HEFE, FRISCH
- 100 ML MILCH
- 100 G GRIECHISCHER JOGHURT
- 1 TL OLIVENÖL
- 1 EI
- 1 EL THAHIN
- 1 MSP. KREUZKÜMMEL, GEMAHLEN
- 1 MSP. KARDAMOM, GEMAHLEN

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

- 1 PACKUNG PULLED PORC
- PEPERONI ISLAND
- 1 AVOCADO
- 100 G RUCOLA
- 1 SALATGURKE
- 1 KAROTTE, GERAFFELT
- 2 TOMATEN

POWERED BY:
MIGROS METZG
APPENZELLER BIER
tvo
Blüemlisberg est. 1919 swiss alpine fine food
David Geisser KOCHSTUDIO