

Pfannenbrot mit Zimt-Tomaten

Für 4 Personen

Für das Pfannenbrot:

½ Würfel frische Hefe (20 g)	Zucker	150 ml Wasser (handwarm)
300 g Weizenmehl (Type 405)	1 TL Backpulver	50 g Naturjoghurt
1 Ei (M)	Salz	1,2 kg Tomaten
1 rote Zwiebel	8 EL Olivenöl	Zimt (gemahlen)
Pfeffer, Koriander	Basilikum, Petersilie	300 g Schafskäse
4 EL Butterschmalz		

Außerdem: Mehl

Für das Pfannenbrot Hefe zerbröseln und mit 1 TL Zucker und 150 ml handwarmen Wasser gründlich verrühren.

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben.

Die aufgelöste Hefe, Joghurt, Ei und 1 Prise Salz zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Tomaten waschen, große Tomaten (etwa Fleischtomaten) blanchieren, abziehen und in grobe Würfel schneiden.

Kleinere Tomatensorten (z. B. Cherrytomaten) nach Belieben halbieren oder in Scheiben, bzw. Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Kleinere Tomaten mit etwas Salz, Zucker und 2 EL Olivenöl marinieren. Zwiebel untermischen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen.

Die übrigen Tomatenstücke mit etwas Salz, Zucker und 1 Prise Zimt mischen. Im heißen Olivenöl braten, bis sie weich werden. Mit Pfeffer abschmecken.

Kräuter verlesen, waschen und gründlich trocken schütteln.

Kräuter grob schneiden, mit 4 EL Öl mixen. Kräutermix mit etwas Pfeffer würzen.

Schafskäse in Stücke schneiden, mit dem Kräuteröl mischen.

Den Hefeteig in 4 Portionen teilen. Jeweils auf wenig Mehl dünn rund (etwa in Größe der verwendeten Pfanne) ausrollen.

In der Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen.

Einen Teigfladen in die Pfanne geben und im heißen Butterschmalz von beiden Seiten braten, bis er Blasen wirft und goldbraun ist. Auf Küchenpapier kurz abtropfen. Übrigen Teig ebenso zu Fladenbrot braten.

Tomatensalat, geschmorte Tomatenstücke, Kräuter-Schafskäse und Fladenbrote auf Tellern anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. Juli 2022