

**Frisch gekocht**  
**Montag, 17. Oktober 2016**



**Rezept von Paul Ivic**

**Fladenbrotzeit**

**40 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

Für die Brotfladen (ergibt 6 bis 8 Stück): 450 g glattes Mehl (und Mehl zum Verarbeiten), 1 TL Backpulver, 1 Packung Trockenhefe, 1-2 TL Zucker, 150 ml handwarme Milch, 20-30 ml Olivenöl, 150 g Joghurt, 1 verquirltes Ei, ½ TL Salz, Prise Kurkuma, ½ TL Fenchelsamen (gemörsert).

Für den Kräuter-Labneh: 150 g Bio-Vollmilch-Jogurt, ½ TL Meersalz, ½ TL Kurkuma, 1 Handvoll frische Kräuter (Estragon, Petersilie, Kerbel); Mulltuch oder Küchenrolle, etwas Olivenöl (oder Hanföl).

Für die Paprikapaste: 400 g rote Paprikaschoten, 1 TL Minzsirup (oder Minzöl), 3 EL Olivenöl, Saft und Abrieb von 1 Limette (unbehandelt), frische Minze, Meersalz, Pfeffer.

Außerdem: 30 g Oliven.

### **Zubereitung**

Für die Brotfladen Backpulver, Salz, Kurkuma und Mehl vermengen. Den Zucker mit der Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in das Mehlgemisch einarbeiten. Joghurt mit Fenchelsamen, Ei und Olivenöl vermengen und hinzufügen. Die Masse zu einem seidigen Teig verarbeiten. Ein große Kugel formen und mit einem Tuch abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Teig sollte dann auf das doppelte Volumen aufgegangen sein. Den Teig abermals gut durchkneten und für ein paar Minuten weiterkneten. Den Teig in 6 bis 8 Stücke portionieren und schleifen (d.h. formen und zart kneten).

Den Arbeitsplatz bemehlen und jede der Teigportionen zu einem 20 bis 30 cm großen Kreis ausrollen. Die Teige mit Pergamentpapier abdecken und übereinander legen.

Eine Pfanne mit einem 20 bis 30 cm Durchmesser stark erhitzen und darin das Brot ohne Fett backen. An der Oberfläche sollen sich größere Blasen bilden. Die Fladen wenden und weiterbacken.

Das Brot mit Olivenöl bestreichen und am besten warm servieren.

Für die Paprikapaste Paprika entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im Rohr bei 200 °C Oberhitze schwärzen. Paprika in eine Schüssel geben und abdecken. Nach ca. 10 Minuten die Paprikahaut abziehen.

Geschälten Paprika mit Minzsirup, Olivenöl, Limettensaft- und schale, Minze, Meersalz und Pfeffer zu einer sämigen Masse mixen. Wer es pikanter mag, würzt zusätzlich mit etwas Chili Für den Kräuter-Labneh Jogurt mit dem Salz und Kurkuma verrühren. Ein Mulltuch über eine Schüssel spannen und darauf den Joghurt geben. Die abtropfende Molke auffangen. Abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach den Frischkäse aus dem Papier oder dem Mulltuch rollen und in eine Schüssel geben. Die frischen Kräuter fein schneiden und in die Masse rühren. Je nach Geschmack mit etwas Olivenöl oder Hanföl verrühren.

Die Fladen mit dem Kräuter-Labneh, der Paprikapaste und Oliven servieren.

Tipp: Die Paprikapaste kann sehr gut vorbereitet werden und in einem sterilen Schraubglas abgefüllt werden. Wichtig dabei ist, die Oberfläche mit Olivenöl luftdicht abzuschließen. So wird die Paste für 1 bis 2 Wochen haltbar gemacht.