

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Brotfladen mit Feigen und Speck

Köchin: Karin Kaufmann

Für den Brotfladen

- 500 g Mehl (glatt)
- 5 g Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 gehäufter EL süß-pikante Gewürzmischung (aus Pfeffer, Rohrzucker, Chili, Kümmel und verschiedenen getrockneten Kräutern wie z.B. Sellerieblätter, Petersilie, Thymian oder Korianderblätter – nach Belieben)
- ½ TL geschroteten Pfeffer (weiß, grün und rot)
- Abrieb einer Zitrone
- 35 g geriebenen Parmesan
- 300 ml Wasser
- Olivenöl

Für den Belag

- 4 EL Creme Fraîche
- 6 reife Feigen
- 150 g Kuhfrischkäse
- 100 g durchzogener roher Speck

Für die Garnitur

- Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für den Brotfladen die Trockenhefe, das Mehl, das Salz, die süß-pikante Gewürzmischung, den geschroteten Pfeffer, den Abrieb einer Zitrone, den geriebenen Parmesan, das Wasser und einen kleinen Schuss Olivenöl in einer Rührschüssel miteinander vermengen und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken etwa 5 Minuten kneten.

Tipp: Wenn der Teig zu dick ist, noch etwas Wasser begeben, wenn er zu weich ist, noch etwas Mehl begeben.

2. Im Anschluss den Hefeteig an einem kühlen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Nun das Rohr ganz heiß – auf 280° C Ober-Unterhitze – vorheizen. Wer einen Backstein zuhause hat, kann den Brotfladen auch später darauf backen.

4. Den Hefeteig nach dem Rasten mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Danach mit der Creme Fraîche bestreichen und mit den in Spalten geschnittenen Feigen, dem Frischkäse und den in dünne Streifen geschnittenen Speck belegen.

Tipp: Der rohe Teig kann ausgerollt und belegt auch sehr gut eingefroren werden – so hat man ein leckeres Gericht, wenn es mal schnell gehen muss!

5. Den belegten Brotfladen nun im vorgeheizten Rohr zuerst auf der untersten Schiene und nach 5 Minuten nochmal kurz auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

6. Zum Schluss den Brotfladen mit Feigen und Speck aus dem Rohr nehmen, mit etwas Olivenöl beträufeln und etwas Pfeffer darüber streuen. Servieren und genießen.