LZ-Rheinland

Artikel vom 23.05.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/grillbrote-mit-mediterraner-fuellung

Grillbrote mit mediterraner Füllung



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 8 Stück):

Teig: 1 Würfel Hefe,

150 ml lauwarmes Wasser,

500 g Weizenmehl + etwas zum Bearbeiten,

½ TL Zucker,

½ TL Salz,

2 EL weiche Butter,

etwas Olivenöl zum Grillen.

Füllung: 250 g mildes Ajvar,

1 Knoblauchzehe,

1 EL Olivenöl,

1 TL Oregano,

1 EL gehackter Rosmarin,

30 g getrocknete Tomate,

1 Bund Lauchzwiebel,

150 g geriebener Käse,

Pfeffer,

Salz.

Zubereitung: Für die Füllung den Knoblauch schälen und fein Würfeln, in einem kleinen Topf das Öl erhitzen und die Knoblauchwürfel darin auf mittlerer Hitze goldbraun anbraten, dann die Kräuter zugeben und mit dem Ajvar ablöschen (Achtung: Kann spritzen!). Den Topf von der Hitze nehmen. Die getrockneten Tomaten grob hacken und in den Topf geben. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Wenn die Ajvarmasse abgekühlt ist, die Zwiebelringe und den Käse einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur Verwendung kaltstellen.

Für den Teig die Hefe im Wasser auflösen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten oder im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. In diesem Fall vor dem Verarbeiten wieder auf Zimmertemperatur kommen lassen. Wenn der Teig klebrig ist, noch etwas Mehl einarbeiten. Kurz vor dem Grillen den Teig in acht gleichgroße Stücke teilen und diese möglichst rund ausrollen. Jeweils ⅛ Füllung in die Mitte der Teigstücke geben, sodass diese ähnliche einer Calzone zusammengeklappt und der Teig an den Seiten zusammengedrückt werden kann. Die Teigtaschen sollten fest

verschlossen sein. Dann eine Seite mit dem Öl bepinseln und auf dem Grill bei etwa 150 bis 200 °C und geschlossenem Deckel etwa 2 Minuten backen, dann die andere Seite ebenfalls mit Öl bepinseln und umdrehen. Nach 2 Minuten wieder wenden und das Ganze wiederholen, bis das Brot außen kross ist, dann ist der Teig durchgebacken. Die Zeitintervalle zwischen dem Wenden der Grilltemperatur anpassen. Die Grillbrote warm servieren.

Tipp: Die Brote können auch in der Pfanne oder im Backofen auf einem Pizzastein ausgebacken werden, bekommen dann aber nicht die Wellenoptik des Grillrostes.