

Grillgemüse Döner

Zutaten:

Dönerfladenbrötchen:

400 g Weizenmehl Typ 550
250 ml. Wasser
15 g Hefe
10 g Meersalz
50 ml. Olivenöl
etwas Schwarzkümmel und Sesam als Topping

Grillgemüse:

1 Zucchini
1 Aubergine
1 Karotte
1 Paprika
2 EL Olivenöl
1 EL Oregano
Pfeffer, Salz

Für den Salat:

2 Strauchtomaten
½ Gurke
25 g frische Petersilie
2 EL Olivenöl
1 EL hellen Balsamico Essig

Soße:

300 g Joghurt
5 Knoblauchchips (zerkleinert) von Edelschmaus
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano vermengen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen und mindestens 1,5 h an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

Für den Salat Tomaten waschen und klein würfeln. Gurke waschen, Enden entfernen, entkernen und in Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. In einer Schüssel Tomaten, Gurke und Petersilie mit 2 EL Olivenöl und 1 EL Essig, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken.

In einer Schüssel Joghurt mit Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und abschmecken.

Sodann den Teig auf der Teigunterlage in sechs gleich große Stücke teilen und zu Fladen formen. Die Fladen werden auf den leicht gefetteten Grillstein gelegt, mit Olivenöl bestrichen und mit den Fingern zu Fladen flach gedrückt. Sodann mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und nochmals 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Während dieser Gehzeit wird der Grill oder Backofen auf 300°C vorgeheizt. Wenn der Grill die erforderliche Temperatur erreicht hat, wird der Grillstein mit den Fladen in den Grill gestellt und die Brote werden bei geschlossenem Deckel für 7-8 Minuten gebacken. Nach 5 Min. 1 x wenden. Nach dem Backen sofort vom Stein holen.

Im Anschluss das Grillgemüse auf den heißen Stein geben und in ca. 5-8 Min. goldbraun grillen. Die Fladenbrote aufschneiden und mit Grillgemüse und Tomaten-Gurkensalat füllen. Joghurtsoße darüber geben und genießen.

Verwendete Produkte: Rechteckiger Grillstein, Teigunterlage, Streufix, Kuchengitter, Packs an!
Silikonhandschuhe



Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN