

Hähnchen Döner vom Grill

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

Hähnchenfleisch:
800 g Hähnchenbrust in Streifen geschnitten
2 TL Balkan
1 TL Paprika Edelsüß
Salz, Pfeffer
1 EL Omas Butteröl
2 TL Sweet Bacon Essigzubereitung

Weitere Zutaten für den Döner:
2 Tomaten
½ Salatgurke
etwas Blattsalat
1 rote Zwiebel
Krautsalat

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

Zubereitung:

Am Vortag bzw. mindestens 12 h vorher das Hähnchenfleisch marinieren damit es gut durchziehen kann. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

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

In der Zwischenzeit die Soße herstellen und in den Kühlschrank stellen. Weitere Zutaten für den Döner in mundgerechte Stücke schneiden.

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 die Hähnchenbrust auf den heißen Stein geben und in ca. 4-5 Min. von allen Seiten knusprig anbraten. Die Fladenbrote aufschneiden und nach Gusto mit allen Zutaten füllen 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