

Lepinje Cevapcici Brot & Cevapcici

vom Grill

Zutaten:

Lepinje

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

Cevapcici

500 g Rinderhackfleisch
3 TL Balkan von Edelschmaus (aktiviert)
1 TL Let it Burn von Edelschmaus (aktiviert)
½ TL Salz
½ TL Natron
½ TL Pfeffer
1 TL Paprika Edelsüß
5 Knoblauchchips zerbröseln von Edelschmaus



Zubereitung:

Am Vortag bzw. mindestens 12 h vorher die Cevapcici Zutaten in der großen Edelstahl Rührschüssel miteinander vermischen, damit die Hackfleischmasse gut durchziehen kann. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Am Zubereitungstag nochmals durchkneten und aus der Masse Cevapcici formen.

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen und mindestens 1,5 h an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen. 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 einem Messer kreuzweise eingeritzt und mit etwas Sesam bestreut. Jetzt 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 und die Fladenbrote mit einem feuchten Küchentuch abdecken, da das Fladenbrot keine knusprige Kruste bekommen soll!

Im Anschluss die Cevapcici auf den heißen Stein geben und in ca. 4-5 Min. von allen Seiten knusprig anbraten. Die Fladenbrote mit den Cevapcici füllen und zusammen mit Ajvar, Zwiebelringen und Krautsalat 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