

Paprikasuppe mit Fladenbrot

Ofenmeister, runder Zaubermeister

Zutaten:

Fladenbrot:

250 ml. Wasser
15 g frische Hefe
400 g Weizenmehl Typ 550
10 g Meersalz
50 ml. Griechisches Olivenöl von Edelschmaus

Topping Fladenbrot:

Olivenöl
Schwarzkümmel, Sesam

Paprikasuppe:

500 g rote Paprikaschoten
260 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Cocktailtomaten
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
100 ml. Weißwein
1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Zum Abschmecken:

2 EL Weißweinessig
200 g saure Sahne



Zubereitung:

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

Während der Gehzeit des Fladenbrottes Paprikaschoten entkernen, grob würfeln und in den Ofenmeister geben. Kartoffeln schälen, grob würfeln und ebenfalls in den Ofenmeister geben. Tomaten halbieren und dazugeben. Knoblauch mit der Knoblauchpresse über das Gemüse pressen. Tomatenmark, Weißwein, Gemüsebrühe und Gewürze zugeben und alles gut miteinander vermischen.

Sodann den Teig in den gefetteten runden Zaubermeister geben. Olivenöl darüber geben und mit 3 Fingerspitzen kleine Vertiefungen in die Oberfläche des Teiges drücken. Zum Schluss mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Deckel auflegen und zusammen mit dem Ofenmeister in den kalten Backofen aufs Rost, unterstes Drittel stellen. Dabei darauf achten, dass sich die Töpfe nicht berühren. Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze anschalten und 55 min. backen.

Nach der Garzeit den Ofenmeister aus dem Ofen holen und die Suppe mit einem Pürierstab oder Thermomix fein pürieren. Essig und Sauerrahm unterrühren. Die Suppe gegebenenfalls mit Salz, und Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem Fladenbrot servieren.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, runder Zaubermeister, Knoblauchpresse, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN