



Zucchini Flatbread

mit Peperoni & Mais



Zutaten für 2 Personen:

Für den Teig

120 ml lauwarmes Wasser
200 g feines Dinkelmehl
1 Päckchen Trockenhefe (opt.)
1 TL Salz
1 Prise Zucker (opt.)

Ricotta Crème

200 g Ricotta
2 Knoblauchzehen
frischer Thymian
1 Zitrone
Salz

Belag

2 Zucchini (gelb und grün)
1 Zuckermaiskolben,
1 grüne Peperoni
1 Bund Schnittlauch zur Garnitur

Für den Hefeteig, die Hefe und den Zucker in warmem Wasser lösen und anschließend in das Mehl einrühren. Nach 10 Minuten den Teig gut durchkneten und für knapp 30 Minuten gehen lassen. Da der Teig deutlich flacher als bei einer Pizza werden soll, muss der er für dieses Gericht nicht so lange gehen.

Die Hefe kann man sogar weglassen um den Teig noch knuspriger zu bekommen.

In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Hierfür die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Blätter von den Thymianzweigen abzupfen, den Knoblauch fein hacken, den Mais vom Kolben schneiden und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Nun die Creme herstellen. Dafür aus dem Ricotta, dem Saft der halben Zitrone, den Thymianblättern, dem fein gehackten Knoblauch, sowie etwas Salz die Crème anrühren. Den Ofen inzwischen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig erneut gut kneten und in 2 (oder mehrere kleine) Portionen teilen, Den Teig dünn ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Anschließend mit der Crème bestreichen und mit den dünn geschnittenen Zucchinischeiben und dem Mais belegen. Die Brote können nun für 12 – 15 Minuten im Ofen knusprig gebacken werden.

Nach dem Backen mit Peperonischeiben und klein geschnittenem Schnittlauch garnieren. Fertig zum genießen!