

Brottaschen

vom Grill



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:

- 700 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 15 g Salz
- 4 g Frischhefe
- 420 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 4 TL BELLUCCINO Olivenöl

-

Belag:

- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
 - 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
 - 1 Bund BIO SONNE Petersilie
 - 4 EL BIO SONNE Zitronensaft
 - 4 EL BIO SONNE Paprika-Chili Streichcreme
 - 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
 - 1 EL BIO SONNE Honig
 - 2 TL COOK! Paprikapulver
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise COOK! Pfeffer
 - 1 Prise COOK! Chili
-
- 4 GUT LANGENHOF Putensteaks mariniert oder Hähnchenbrust-Steaks und für die Vegetarier
 - 4 ERNTEKRONE Zucchini
 - 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
 - 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Für den Brotteig die Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen - danach die übrigen Zutaten (abgesehen vom Olivenöl) untermischen und für 10 Minuten zu einem klebrigen Teig verkneten.
2. Den Teig für eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Im Anschluss in vier gleich schwere Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen - diese für mindestens eine Nacht im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.
4. Am nächsten Tag den Grill geschlossen auf 220°C zusammen mit einem Pizzastein oder Grillblech vorheizen.
5. Die Teiglinge auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit je 25 cm ausrollen.
6. Danach eine Hälfte der Teigfläche mit einem Teelöffel Olivenöl bepinseln - dann die andere Teighälfte darüber klappen, auf den vorbereiteten Pizzastein geben und alles für 7-10 Minuten im geschlossenen Grill backen.
7. Den Arbeitsschritt mit den übrigen Teiglingen wiederholen.
8. Im Anschluss die Zucchini in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl und Salz marinieren und gleichmäßig grillen - wer die fleischige Variante gewählt hat, kann nun die Putensteaks auf den Grill geben.
9. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in dickere Ringe schneiden.
10. Für eine schnelle grüne Sauce die Petersilie und den Knoblauch grob hacken und zusammen mit Olivenöl, Honig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chili im Mixer grob pürieren.
11. Sobald das Grillgut gar ist, können die Brote zusammengebaut werden - hierfür zunächst die Streichcreme auf die Innenseite der warmen Brote streichen, dann das Grillgut in mundgerechte Stücke schneiden und alles damit belegen.
12. Mit grüner Sauce, Zwiebelringen, Paprikapulver und frischer Petersilie verfeinern.