

Marinierter Spargel auf selbstgebackenem Fladenbrot



mittel



Frühling



90 Minuten



vegetarisch

Zutaten

Für 2 Fladenbrote

7 g Trockenhefe, 3 g Zucker, 220 ml lauwarmes Wasser, 350 g Weizenmehl, 10 g Salz, 40 ml Olivenöl, 200 g Spargel, 150 g Frischkäse, 1 rote Zwiebel, 50 g Rucola, 1 TL Honig, 1 EL Condimento Bianco, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Für den Hefeteig den Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und die Trockenhefe hinzugeben. Gut verrühren und kurz zur Seite stellen. Anschließend in einer Schüssel Mehl und Salz mit der Hefe-Flüssigkeit vermengen, 30 ml Öl hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Dazu bietet es sich an, den Teig auf einem leicht bemehlten Untergrund zu bearbeiten. Den geschmeidigen Teig in einer Schüssel an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (bei 40 Grad im Ofen nach ca. 30 Minuten).

In der Zwischenzeit den Spargel schälen, von holzigen Enden befreien und 10 Minuten in Salzwasser bissfest garen. Danach kalt abschrecken und schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem restlichen Olivenöl, Condimento Bianco, Pfeffer und etwas Kräutersalz würzen und durchziehen lassen. Den Ofen auf 230 °C Umluft vorheizen.

Den aufgegangenen Teig erneut durchkneten und halbieren. Aus den zwei Teigkugeln Fladen formen. Dazu den Teig einfach mit der Handfläche flachdrücken oder mit einem Nudelholz relativ dünn ausrollen. Die Fladenbrote auf Backpapier für 8-10 Minuten im Ofen backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. Der Teig sollte goldbraun sein und Blasen werfen. Die ausgekühlten Fladenbrote mit Frischkäse bestreichen und die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Zusammen mit dem marinierten Spargel auf den Fladenbrot verteilen und mit etwas Honig beträufeln. Mit Rucola garniert servieren. Wer möchte kann die Fladenbrote auch mit etwas rohem Schinken belegen.