

Gefülltes Brot Mediterrane

500 g Mehl
300 g Wasser, lauwarm (25°C)
2 Päckchen Trockenhefe
25 g Olivenöl
15 g Zucker
1 Stück Knoblauchzehe, fein gehackt
2 Zweige Oregano, fein gehackt
20 g Salz

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Brotteig einmal aufgehen lassen. Den Teig zusammenkneten und dünn ausrollen.

Füllung

250 g getrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten
500 g in Olivenöl eingelegte Paprikaschoten
500 g Mozzarella von der Stange
40 g Rucola
10 Stück frische Basilikumblätter
20 g Sbrinzkäse, gerieben

Mozzarella in Scheiben schneiden, Tomaten und Paprika abseihen. Alle Zutaten in der Mitte des Teiges beginnend mit Mozzarella belegen und zusammenrollen, mit Olivenöl einstreichen.

Backen

Grill vorheizen mit 250°C. Baguette mit Backpapier auf den Grillrost legen und mit 250°C ca. 30 Minuten backen. Brot herausnehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen, aufschneiden und servieren.