

wasauchimmer2

Johannes Lampel

11. Mai 2007

Einkaufsliste:

- Teig:
 - 200g Weizenmehl
 - 150g Vollkornweizenmehl
 - 125 - 175 ml Wasser
 - $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
 - Olivenöl
 - 1Tl Salz

- Füllung:
 - $\frac{1}{2}$ Tl Salz (der Feta ist ja meist auch noch salzig)
 - 1 Messerspitze Zimt
 - 1 mittlere Stange Porree
 - 200g Feta
 - 2 Paprika
 - 1 Dose Tomaten
 - 1 cm³ frischer Ingwer
 - 1 guter Tl Kräuter: Oregano, Basilikum, was halt da ist.
 - Pfeffer
 - mindestens 2 Zehen Knoblauch
 - frische Champignons
 - 1 Ei zum Bestreichen
 - Käse zum Bestreuen

Zubereitung: Hefeteig wie immer zubereiten. In einer Pfanne den Porree dünsten, Paprika, Tomaten, kleingeschnittenen Ingwer, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Abkühlen lassen. Vom fertigen Hefeteig 2/3 für den Boden ausrollen, mit Olivenöl einschmieren und darauf kleingeschnittene Champignons und die Füllung aus der Pfanne geben und verteilen. Feta würfeln und auch drauf verteilen. Decke ausrollen und drauflegen, Ei mit geriebenem Käse mischen und auf der Decke verteilen. Das ganze ca. 35 Minuten bei 200°C backen, vor dem Essen dann erstmal noch 5 Minuten außerhalb des Ofens stehen lassen.