Feigen-Fladenbrot mit Ziegenkäse und Rucola

Die Kombination von süßen und herzhaften Aromen ist immer wieder köstlich - das Rezept für Feigen-Fladenbrot mit Ziegenkäse und Rucola ist das beste Beispiel dafür.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

Für den Teig

1 Packung	Trockenhefe
300 ml	Wasser
2 EL	Olivenöl
1.5 TL	Meersalz
250 g	Vollkornmehl
500 g	Weißmehl

Für die Balsamico-Reduktion

50 ml	Balsamicoessig
2 EL	Honig

Für den Belag

Nach Belieben	Olivenöl (zum Bestreichen)
10 Stk.	Feigen
100 g	Ziegenfrischkäse
20 g	Parmesan
1 Handvoll	Rucola
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Feigen-Fladenbrot mit Ziegenkäse und Rucola die Hefe mit dem Wasser verrühren und 5-10 Minuten ruhen lassen. Dann Öl, Salz und Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60-90 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt oder verdreifacht hat.

2. In der Zwischenzeit den Balsamico-Essig mit dem Honig verrühren und zum Kochen bringen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten lang köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einreduziert ist. Vom Herd nehmen und kalt stellen.

3. Den Backofen für mindestens 30 Minuten auf 260°C vorheizen. Die Feigen waschen und die Ober- und Unterseite entfernen. Den Rest in dünne Scheiben schneiden. Rucola putzen, waschen und trocken tupfen. Parmesan reiben.

4. Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf in mehrere Portionen teilen. In ca. 25 cm große Scheiben ausrollen und auf die Backbleche legen. Mit Olivenöl bestreichen.

5. Ziegenkäse zerkrümeln und auf den Fladenbroten verteilen. Mit Parmesan bestreuen und mit den Feigenscheiben belegen. Im Ofen ca. 8-12 Minuten backen. Dann herausnehmen und mit etwas Olivenöl und der Balsamico-Reduktion beträufeln.

6. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rucola auf den Fladenbroten verteilen und diese zügig - entweder in Ganzen oder in Stücke geschnitten - servieren.

Tipp

Sind gerade keine Feigen verfügbar, können sie im Feigen-Fladenbrot mit Ziegenkäse und Rucola auch durch einen guten Honig ersetzt werden, der nach dem Backen über den Käse geträufelt wird.