

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Mini-Überraschung

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 100 Min.

Mehl	350 g	mit
Salz	1 TL	mischen.
Hefe, frisch	½ Würfel	zerkrümeln und mit lauwarmem
Wasser	175 ml	verrühren.
Olivenöl	2 EL	und angerührte Hefe zum Mehl geben und zu einem glatten Teig
		verarbeiten. Zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.
Spinat-TK, gebackt	150 g	auftauen lassen und ausdrücken.
Tomaten	100 g	waschen, Stielansätze entfernen und fein würfeln.
Frühlingszwiebeln	½ Bund	waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
Mozzarella	100 g	und
Gorgonzola	100 g	würfeln und mit Spinat, Tomaten und Zwiebeln mischen.
Knoblauch	2 Zehen	schälen und dazupressen.
Thymian, getrocknet	½ TL	untermischen und die Füllung mit
Salz + Pfeffer		würzen. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den
		Teig in zwölf Teile teilen und jeweils auf etwas Mehl zu einem 1 cm
		dicken, runden Fladen drücken. Jeden Fladen auf einer Hälfte mit
		Füllung belegen und mit der anderen Hälfte zuklappen. Die Ränder
		fest zudrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit
Olivenöl	1 EL	einpinseln. Etwa 25 Minuten backen. Abkühlen und schmecken
		lassen.

Der ideale Begleiter

[Sparkling Flight / Flaufen im Kopf](#)

