

# Fladenbrot mit Hackfleisch

**Zubereitung: 70 Min.**  
**Garzeit: 10 Minuten**

## Zutaten

Für 4 Portionen

### Teig

- 20 g frische Hefe
- 250 g Pizza-Mehl oder Weissmehl
- Salz
- 2 El Olivenöl

### Sauce

- 250 g rote Zwiebeln
- 5 Stiele glatte Petersilie
- 2 Peperoni, (rot + gelb)
- 6 El Olivenöl
- 250 g Agri Natura Rindshackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 100 g griechischer Joghurt



## Zubereitung

Für den Teig Hefe in 125 ml lauwarmes Wasser bröseln und verrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, 1 TL Salz auf dem Mehl am Rand der Schüssel verteilen. Hefewasser und Olivenöl in die Mulde geben und in 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Inzwischen 150 g Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Restliche Zwiebeln in feine Ringe schneiden (oder hobeln) und abgedeckt kalt stellen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Peperoni putzen, längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden.

2 El Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten braten, Zwiebelwürfel und Petersilie zugeben, weitere 2 Minuten braten, bis das Hackfleisch fein bröselig ist, mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen und abkühlen lassen. Pizzastein (oder ein Backblech) auf dem Grill oder im Backofen auf der untersten Schiene bei 250 Grad vorheizen.

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zusammenkneten, zu einer Rolle formen und in 8 gleich große Stücke teilen. Teigstücke nacheinander mit dem Rollholz zu dünnen länglichen Fladen ausrollen, Fladen mit einer Gabel mehrmals leicht einstechen. Teigfladen mit je 1 TL Joghurt und ca. 1 TL Öl dünn bestreichen, dabei den Rand frei lassen. Fladen auf den heißen Stein legen und 5 Minuten goldbraun backen. Fladen vom Grill/Backofen nehmen, mit etwas Hackfleisch, Zwiebelringen, Peperoni belegen und sofort servieren.