

Italienisch Rezepte

Pizzabrot Mit Hackfleisch Füllung

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Italienisch

		Für den Teig:	
250 g	Mehl	2	Essl. Butterschmalz
1	Teel. Salz	125 ml	Wasser
	-gestrichen voll		
		Für die Füllung:	
1	Essl. Öl		-schwarz, a.d.M.
250 g	Rinderhack	1	Essl. Curry-Paste
1	St Zwiebel		-oder gutes
	-mittelgroß		-Currypulver
2	St Knoblauchzehen		Butterschmalz
	Salz, Pfeffer		-zum Bestreichen

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Butterschmalz schmelzen und lauwarm zu dem Mehl geben, alles mit Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten und 10 Minuten kneten. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin scharf anbraten. Zwiebel schälen und in sehr feine Würfelchen zum Hackfleisch geben. Knoblauch schälen und dazupressen (ganz fein gewürfelt find' ich besser). 5 Minuten mitbraten. Wenn alle Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz, Pfeffer und Curry-Paste (oder -pulver) würzen. Die Hackfleischmasse abkühlen lassen.

Teig in 16 Portionen aufteilen und Kugeln daraus formen. Zu runden Fladen ausrollen und jeweils in die Mitte einen Klecks Hackfleischmasse geben. Teigländer darüber schlagen und zusammenkneten. Erneut zu Fladen ausrollen und mit flüssigem Butterschmalz einpinseln.

In einer gusseisernen oder beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.

Tipp: Diese Fladen isst man mit verschiedenen Chutneys, sie schmecken auch mit Joghurtsauce sehr köstlich!