Pfannenbrot

Zutaten
für 4 Brote

Für den Teig:
300 g Mehl
50 g Heumilch Butter
1 TL Backpulver
1,5 TL Salz
180 ml Milch

Für den Belag:
190 g Grünes Pesto
150 g Allgäuzeller Radieschen
Pflücksalat
Cocktailtomaten
Schwarze Oliven
Rote Zwiebeln
Frischer Dill
Pfeffer

Etwas Mehl zum Ausrollen
Etwas neutrales Öl zum Anbraten

Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen.
3. Die Milch und die flüssige Butter dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen für ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
4. Den Teig in 4 Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu runden Fladen, mit je ca. 20 cm Durchmesser, ausrollen.
5. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Fladen bei mittlerer Hitze für ca. 2-3 Minuten von beiden Seiten backen. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.
6. Den Fladen mit etwas Pesto bestreichen und die Zutaten für den Belag auf dem Pfannenbrot verteilen und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!