

Grillfladen Tomate Mozzarella

Zubereitung 15 Minuten, fertig in 40 Minuten

Zutaten (für den rockcrok Grillstein)

270 g Mehl
2 TL Backpulver
½ - 1 TL Salz
250 g Jogurt 1,5 %
1 TL Öl zum Einfetten

2 EL Basilikum, gehackt
Ca. 200 g Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
250 g Mozzarella
1 - 2 EL Balsamico Creme
Pfeffer aus der Mühle

Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Jogurt dazu fügen und gründlich mischen. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 4 Minuten gründlich durchkneten. Ggf. etwas Mehl zugeben bis der Teig geschmeidig und nicht mehr klebrig ist.

Grill bei mittel-hoher Hitze vorheizen. **rockcrok Grillstein** einfetten. Teig halbieren und mit dem **Teigroller** zu zwei Halbmonden ausrollen, auf den Grillstein heben und bis an den Rand ausbreiten. Den Boden reichlich einstechen. Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9 - 13 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit für den Belag Tomaten halbieren, mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Mozzarella in kleine Stückchen zerrupfen oder schneiden. Den **Grillstein** mit **Packs an! Silikonhandschuhen** vom Grill nehmen und auf eine feuerfeste Unterlage stellen. Teigfladen umdrehen und mit Mozzarella und Tomatenhälften belegen, weitere 4 - 6 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen. Vor dem Servieren mit Balsamico Creme beträufeln, mit Basilikum bestreuen und nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Im Backofen:

Auf 230 °C vorheizen. Auf der untersten Schiene 14 - 16 Minuten backen. Nach dem Belegen weitere 6 - 9 Minuten backen.

