



Gebratene Champignons mit Crème Balsamico & Pizzabrot

Zutaten für 1-2 Personen

Für das Pizzabrot

- 250 g Weizenmehl | zum Beispiel Typ 550
- Ein halber Würfel Hefe | entspricht in etwa 21 g
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Kräuter der Provence gerebelt
- 1 kleiner TL Salz
- 2-3 EL feines Olivenöl

Wer mag: Grobes Meersalz zum Bestreuen des Pizzabrots

Für die gebratenen Champignons

- 2 EL Olivenöl zum Anbraten
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Steinchampignons
- Kräuter der Provence gerebelt
- Ein Zweig Rosmarin
- 2-3 Zweige Thymian
- 2 EL Crème Balsamico

Wer mag: etwas Rucola (angemacht mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, dunklem Balsamico)

Zubereitung

1. Mit der Zubereitung des Pizzabrot-Teigs beginnen. Dafür 250 g Mehl, Salz und Kräuter der Provence in eine große Rührschüssel geben und miteinander vermengen. In der Mitte mit der Hand eine Kuhle graben. 125 ml lauwarmes Wasser in die Kuhle geben und einen halben frischen Hefewürfel in das Wasser bröckeln. Hefe mit einem Löffel im Wasser auflösen. Nach und nach Mehl einrühren.
2. Das Ganze mit den Händen zuerst in der Schüssel und anschließend nochmals 4 Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer gleichmäßigen Teigkugel kneten. Dabei noch ein paar Spritzer Olivenöl mit einkneten. Teig anschließend abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 45 Minuten gehen lassen.
3. Tipp: Sowohl das Wasser für den Teig als auch der Ort zum "Gehenlassen des Teigs" sollten warm, aber nicht heiß sein. Wenn das Wasser zu heiß ist oder der Teig direkt auf eine Heizung gestellt wird, geht er nicht so gut auf. Am Besten in einer tiefen Schüssel mit einem feuchten Handtuch abgedeckt bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.
4. Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und bereit stellen. Wenn der Teig schön aufgegangen ist, diesen auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz gleichmäßig ausrollen. Teig auf das Packpapier legen und mit etwa 2 EL Olivenöl bestreichen. Mit viel gerebelten Kräutern der Provence und eventuell noch frischem, gehacktem Rosmarin sowie den Blättchen von ein paar Zweigen Thymian bestreuen. Ab damit für ca. 10-12 Minuten in den Ofen.
5. Während das Pizzabrot im Ofen schön kross wird, können die Champignons zubereitet werden. Das geht ganz schnell! Champignons mit Küchenkrepp putzen, die Stiele einkürzen und die Champignons vierteln.
6. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. 1-2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons zusammen mit dem Knoblauch in der Pfanne anbraten. Champignons mit gehacktem Rosmarinnadeln, Thymianblättchen und Kräutern der Provence würzen. Eine gute Prise Salz und Pfeffer dazu geben. Immer wieder gut durchschwenken. Zum Schluss mit 1-2 EL Crème Balsamico eine Minuten karamellisieren lassen. Fertig!
7. Champignons heiß mit frischem Pizzabrot servieren. das Pizzabrot mit grobem Meersalz bestreuen. Wer mag, macht dazu noch einen schönen Rucolasalat. So schnell, so einfach, so lecker!