



Gyros

im Fladenbrot

Zutaten für 4 Stück:

Salz-Kümmel-Dinnete:

1000 g Weizenmehl 550
oder Dinnetemehl

10 g Hefe

ca. 700 ml Wasser (kalt)

1 Prise Brotgewürz

1810 g Gesamtteig

Belag:

Kümmel, Salz und Butter
oder Sesam, Schwarzkümmel

Zubereitung Salz-Kümmel Dinnete:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine 8 -10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Diesen abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach mit nassen Händen zu 4 x 425 g schweren Portionen ausbrechen.

Anschließend auf einem bemehlten Brett oder einer Gärbox abgedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig dann 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und nochmals ca. 15 Minuten ruhen lassen. Die Teigportionen mit Wasser absprühen. Anschließend beliebig mit Salz und Kümmel bestreuen.

Zum Schluss auf einen, mit Streumehl bestäubten Backschieber legen und nach Anleitung backen. Dann noch mit Butter abstreichen und nach Belieben bestreuen.



Im Holzbackofen:

Bei 320° C einschießen.
Backzeit 6-8 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 320° C,
Unterhitze 235° C
Backzeit 6-8 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen.
Backzeit 15-20 Minuten.

Zutaten für einen Gyrosspieß:

- 800 g Schweinenacken
- 200 g Hackfleisch
- 200 g rote Zwiebeln
- Salz, Pfeffer,
Knoblauch, Oregano
und Thymian
- Ca. 150 g Joghurt
- Olivenöl
- Gemüse nach Wahl



Im Holzbackofen:
Bei 370-400° C einschießen.
mit Glut im Ofen



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze 200° C
eingeschalteter Ofen

Zutaten Joghurtsoße:

- 500 g Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- Frischer Dill
und Petersillie
- 30 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Abrieb und Saft
einer Zitrone

Zubereitung Gyrosspieß:

Schweinenacken, Zwiebeln und Gemüse in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten miteinander marinieren und für mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen. Das Hackfleisch in einer extra Schüssel abschmecken. Fleisch, Hackfleisch, Gemüse und Zwiebeln abwechselnd auf den Spieß stecken. Den Gyrosspieß in den Ofen geben. Wenn der Spieß außen kross ist, etwas abschneiden, zurück in Ofen geben und wiederholen.



Das Anrichten:

Für die Joghurtsoße einfach die Zutaten miteinander vermischen und abschmecken. Das Fladenbrot nach Bedarf aufschneiden und mit den Zutaten füllen. Hierzu einfach mit einem Messer das Gyros vom Spieß schneiden. Die Soße kann zwischendrin und zum Schluss darübergeträufelt werden. Als Beilage eignet sich Grillgemüse bestens. Hierzu einfach Gemüse nach Wahl auf dem Grill oder in einer Pfanne anbraten und mit dem gefüllten Fladenbrot servieren.

