



Rezeptmappe

Gyros im Fladenbrot

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch bei uns im Backdorf.

Schauen Sie doch mal auf unsere Internetseite. Dort finden Sie weitere Rezepte, Anregungen und tolle Produkte.

www.backdorf.de

Viel Spaß wünscht Ihnen das gesamte Backdorf-Team

Salz-Kümmel Dinnete

Langzeitführung

Zutaten für 4 Dinnete à 425 g:

Teig:

1.000 g	Weizenmehl 550
20 g	Salz
10 g	Hefe
ca. 750 g	Wasser (kalt)
1 Prise	Brotgewürz

ca. 1.780 g Gesamtteig

Belag:

Kümmel, Salz und Butter

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Siehe Knetzeiten:

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Diesen abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach mit nassen Händen zu 4x 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. Nach dem Backen noch mit Butter abstreichen.



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 210 °C einschießen
Backzeit: 15 Minuten

Gyrosspieß

Zutaten:

Gyrosspieß (1 Stück):

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

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.



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



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



Joghurtsoße:

Für die Joghurtsoße einfach die Zutaten miteinander vermischen und abschmecken.

Gyros im Fladenbrot anrichten:

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.

