

Kleine Fladenbrote mit Feta, Spinat und Tomaten.

 **30 Min.**

Zubereitungszeit

 **60 Min.**

Ruhezeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für: 5 Stück

Für den Teig:

15 g PENNY Hefe

etwas PENNY Zucker

300 g PENNY Mehl

3 EL Naturgut Bio-Olivenöl

etwas Meersalz

Für den Belag:

2 HV Spinat

250 g Kirschtomaten

200 g Feta

2 EL Olivenöl

Zubereitung:

- 1** Den Zucker in ca. 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. In einer Schüssel mit der Hefe, dem Mehl, 1 EL Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf noch ein wenig Wasser oder Mehl ergänzen. Abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. Anschließend zu 5 kleinen Fladen formen und abgedeckt weitere ca. 15 Minuten gehen lassen.
- 2** Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
- 3** Für den Belag den Spinat verlesen, waschen und trocken schütteln. Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Anschließend in Scheiben schneiden. Feta zerbröseln, mit Tomaten, Spinat und Olivenöl in einer Schüssel vermischen.
- 4** Die Mischung auf den Teigfladen verteilen, diese auf 2 Backbleche legen und die Fladen im Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.