

Tandoori Chicken mit Fladenbrot

4 Hähnchenbrustfilets
150 g Naturjoghurt
1-2 EL Tandoori-Paste
2 Bio-Limetten
1 Stück Ingwer (ca. 50 g)
2 EL Sonnenblumenöl

Teig:

200 g Milch
200 g Wasser
½ Würfel Hefe
15 g Zucker
650 g Weizenmehl 550
15 g Salz
15 g Olivenöl

Zum Bestreichen:

1 EL Milch
1 Eigelb
2 EL Olivenöl

Zum Bestreuen:

1 Prise Salz
1 EL Schwarzkümmel und/oder
Sesam



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Mindestens 1 Stunde vorher oder über Nacht:

Ingwer schälen und mit den Limetten fein reiben. 1 Limette auspressen. Limettensaft mit 1 TL Limettenschale, Joghurt, Ingwer, Tandoori-Paste und 2 EL ÖL miteinander vermischen. Hähnchenbrüste damit bestreichen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Für den Teig Hefe und Zucker in lauwarmer Milch und Wasser auflösen.

(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 2**).

Alle übrigen Teigzutaten zugeben und verkneten.

(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig direkt auf den Zauberstein ausrollen und anschließend **30 min.** gehen lassen.

Danach mit den Fingerspitzen außen einen Rand eindrücken und innen abteilen.

Man kann tief eindrücken, der Teig geht wieder auf.

Milch, Eigelb und Olivenöl in einer kleinen Elfe verrühren und den Teig mit dem Silikonpinsel einstreichen. Mit etwas Salz, Schwarzkümmel (Nigella) und/oder Sesam bestreuen.

Marinierte Hähnchenbrustfilets in die Ofenhexe legen, den Zauberstein mit dem Fladenbrot auflegen und im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min.** backen, Zauberstein herausnehmen und Hähnchen noch **ca. 5-10 min.** weitergaren lassen. Falls das Fladenbrot unten noch nicht ganz durch ist, Zauberstein auf die unterste Schiene in den Ofen schieben und auf reiner Unterhitze nachgaren. Zusammen servieren.