



Tandoori-Chicken mit Fladenbrot

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 35-40 min
Zubehör: Grundset

Zutaten:

Tandoori-Chicken:

4 Hähnchenbrustfilets
150 g Naturjoghurt (1,5% Fett)
2-3 TL Tandoori-Paste
1 Bio-Limette
1 MS Ingwerpulver
2 EL Rapsöl

Fladenbrot:

200 g Milch
200 g Wasser
1/2 Würfel Hefe
15 g Zucker
650 g Weizenmehl Typ 550
10 g Salz
15 g Rapsöl

1 EL Milch
1 Eigelb
2 EL Rapsöl

grobes Meersalz
Schwarzkümmel
Sesam



Zubereitung:

Limette waschen und mit der Microplane Zester die Limettenschale fein abreiben. Anschließend Limette auspressen.

Naturjoghurt, Tandoori-Paste, Limettenschale und -saft, Ingwer und Öl gut miteinander vermischen.

Hähnchenbrüste mit der Marinade bestreichen, in einen Behälter mit Deckel legen und mind. **1-2 Stunden (besser über Nacht)** durchziehen lassen.

Für das Fladenbrot Hefe und Zucker mit lauwarmer Milch und Wasser verrühren.

(TM: 2 min / 37° C / Stufe 1)

Mehl, Salz und Rapsöl zugeben und gut verkneten.

(TM: 4 min / Teigstufe)

Teig direkt auf den Zauberstein ausrollen (vorher hauchdünn fetten falls noch keine Patina vorhanden ist) und 30 min gehen lassen.

Backofen vorheizen.

Fleisch in die große Ofenhexe legen und restl. Marinade darüber verteilen.

In das Fladenbrot mit den Fingerspritzen außen einen tiefen Rand eindrücken und innen tiefe Quadrate abteilen.

Bitte wirklich tief eindrücken, der Teig geht wieder auf. ;-)

Milch, Eigelb und Rapsöl in einer kleinen Elfe verquirlen und das Fladenbrot damit einpinseln.

Nach Geschmack mit grobem Meersalz, Schwarzkümmel und/oder Sesam bestreuen.

Zauberstein auf die große Ofenhexe stellen und alles zusammen auf mittlerer Schiene ca. 25 min backen.

Zauberstein dann herunternehmen und auf einem 2. Rost auf den Backofenboden stellen.

Weitere 10-15 min backen, bis die Hähnchenbrüste gar sind.

Falls das Fladenbrot früher fertig ist, einfach schon mal herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen.