

Zutaten:

Hefeteig:

400 g Mehl
1 1/2 TL Salz
80 g Olivenöl
200 g Milch
20 g Hefe

Belag:

500 g Tomaten
500 g Zucchini
3 Eier
200 g saure Sahne
Salz
Pfeffer
frischer Knoblauch
1 EL Thymian
1 EL Majoran
1 EL Basilikum
1 TL Oregano
80 g frischer Parmesan



Backzeit: 25min

Temperatur: 210°C

Zubereitung:

Mehl mit dem *Müllermeister* in den *Schlagkessel* sieben. Salz und Öl zugeben. Die Milch im *VEMMiNA CUP 1/4 l* erwärmen und die Hefe darin auflösen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Tomaten und Zucchini waschen und mit einem Messer in 1/2 cm breite Scheiben schneiden.

Eier, saure Sahne, Gewürze und Kräuter mit dem *Soffliner klein* verrühren.

Den Hefeteig auf der *Dauerbackunterlage* rechteckig ausrollen und auf den *Thermo-Star* setzen (siehe Foto). Die *Maxi-Schnitte* ausziehen, an den *Thermo-Star* anpassen und den Teig mit dem *Wellholz Profi* bis zum Rand ausrollen.

Tomaten und Zucchini jeweils in Reihen legen, die Eiermasse darüber verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 ° C ca. 25 Minuten backen.