

Gyros-Torte

Zutaten:

Hefeteig:

500g Mehl
20g frische Hefe
120g Milch
1 EL Zucker
2 TL Salz
15 ml Olivenöl
150 ml Wasser

Füllung:

1000g frisch gewürztes Gyros
200g Gouda am Stück
2 Stk. Knoblauchzehen
200g Schmand
Salz
350g Krautsalat
1 Zwiebel
Salatgurke

Zubereitung:

Für den Hefeteig Mehl, Hefe, Milch, Zucker, Salz und Olivenöl kräftig verkneten und 20 min bei Zimmertemperatur gehen lassen, Wasser hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten und erneut ruhen lassen.

Den Schweinerücken in Gyros-große Streifen schneiden, mit Olivenöl und Gyrosgewürz marinieren und in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten, anschließend kühl stellen.

Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden, den Gouda grob reiben, mit Schmand und Salz würzen. Die Gurke grob raspeln und ausdrücken.

Für die Soße Schmand mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und die Gurkenstreifen hinzugeben.

Teig kneten, ausrollen und in eine gefettete Springform auslegen.

Jetzt schichtweise mit Krautsalat, Gyros, Zwiebel und Soße schichten, mit Gouda bestreuen und ca. 40 min. bei 180 Grad backen.

Wir wünschen guten Appetit.



Kostermehl