

## Griechische Dakos

**150 g Gerstenvollkornmehl**  
**150 g Roggenvollkornmehl**  
**1 Pkg. Trockengerst**  
**1 TL Salz**  
**2 TL Honig**  
**3 EL Olivenöl**  
**150 ml Wasser (lauwarm)**

**350 g vollreife Tomaten**  
**150 g Brimsen (oder Feta)**  
**Olivenöl**  
**4-5 Kalamata Oliven**  
**Oregano.**



Mehl mit Trockengerst, Olivenöl, Honig und Salz in eine Rührschüssel geben. Das Wasser hinzugeben und alles in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen. Das Volumen des Teigs sollte sich dabei verdoppeln.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in zwei gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu länglichen Teigrollen formen (Man kann alternativ auch kleine Weckerln formen). Die Teigrollen mit einem Geschirrtuch zudecken und noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Danach bei 190 Grad (Umluft) 20 Minuten backen.

Wenn die Teigrollen gut abgekühlt sind, diese längs und quer halbieren. Die Brote mit der Schnittseite nach oben auf das Backblech legen und bei 80 Grad (Umluft) mindestens drei Stunden lang trocknen.

Die Tomaten mit einer groben Reibe reiben. Die Schale und der Stielansatz bleiben dabei übrig. Das Tomatenmus mit Salz abschmecken. Wenn das Tomatenmus zu flüssig ist, kann man es auch vorher in einem Sieb abtropfen lassen.

Das Tomatenmus großzügig auf dem Zwieback verteilen. Den Frischkäse darüber bröseln und mit Oliven und Oregano garnieren. Am Schluss etwas Olivenöl darüber träufeln. Wenn die Paximadi zu hart sind, kann sie vorher an der Schnittseite kurz in Wasser tauchen.