

Champignon-Fladen

Teig:

190 g Wasser
½ Würfel Hefe
1 TL Zucker
150 g Weizenmehl 1050
150 g Roggenmehl 1150
1 TL Salz
10 g Olivenöl

Belag:

125 g Kräuter-Creme Fraiche
250 g braune Champignons
1-2 Knoblauchzehen
1-2 EL Olivenöl
½ TL Rosmarin, gemahlen
1 Prise Salz
½ TL Honig
2 EL Balsamico, dunkel
20 g Parmesan
1-2 EL Schnittlauchröllchen



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)
Mehle, Salz und Olivenöl einkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die 2 Liter Nixe geben und abgedeckt **ca. 1 h** gehen lassen.

In der Zwischenzeit Olivenöl in der kleinen Edelstahl-Antihaftpfanne erhitzen und geputzte, geviertelte Champignons darin anbraten. Knoblauch durch die Knoblauchpresse direkt zu den Champignons pressen und Rosmarin dazu geben.
Alles gut verrühren und abraten. Leicht salzen. Danach Balsamico mit Honig einrühren und solange braten lassen, bis der Balsamico einreduziert ist.

Teig auf der etwas bemehlten Teigunterlage nochmal kurz kneten und mit dem Nylonmesser in 8 Stücke schneiden, diese mit dem Teigroller in kleine Fladen ausrollen und auf dem Ofenzauberer verteilen. Kräuter Creme Fraiche auf die Fladen verstreichen, mit den Champignons belegen. Darüber Parmesan mit der Zester reiben.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 45 min.** backen, mit Schnittlauch bestreuen.