

Mittelalterliche Rahmfladen

Teig:

320 g Wasser, lauwarm
15 g Hefe
250 g Weizenmehl 1050
250 g Roggenmehl 1150
75 g Sauerteig flüssig
(Fertigpäckchen)
½ TL Brotgewürz
2 TL Salz

Belag:

200 g Creme fraiche
100 g saure Sahne
200 g Schinkenwürfel

Zum Bestreuen:

1 Bund Frühlingszwiebeln
oder Schnittlauchröllchen



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

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten.
Das Wasser sollte nicht zu warm sein, da der Teig sonst sehr klebrig wird.
(im TM: 1 min./Teigknetstufe)

Den Teig abgedeckt in der Nixe **30 min.** gehen lassen.
Anschließend mit dem Teigroller auf der Teigunterlage in ca. 14 runde Fladen ausrollen,
dabei außen etwas Rand lassen, so dass der Belag in einer Art Kuhle liegt,
und auf 2 Zaubersteinen verteilen.

Für den Belag Creme fraiche und saure Sahne in der kleinen Nixe miteinander gut verrühren und
großzügig auf die Teigfladen geben.

Mit Schinkenwürfeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** auf der untersten Schiene
für **20-25 min.** Schiene backen.

Nach dem Backen mit in Ringen geschnittenen Frühlingszwiebeln oder Schnittlauchröllchen
bestreuen.