

Herzhafte Schmandfladen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:

Teig:

560 g Mehl (Roggen), ich habe normales Mehl genommen

Ca. 350 ml warme Wasser

1 Tl Salz

2 El Öl

2 Pck. Hefe

Füllung:

4 Becher Schmand

Etwas Sahne (ca. 50 ml)

Salz

Pfeffer

1/2 Tl Senf

Zum Belegen:

Bauchfleischwürfel

Lauchzwiebel

Zubereitung:

Teig:

Teig herstellen, Knethaken (soll nicht kleben, nur geschmeidig

sein), in Backofen bei 35 Grad (oder CC) ruhen lassen (15 min).

Ca. 10 Fladen ausrollen (ca. Handgröße, ausrollen von Hand oder mit Pastawalze) und gehen lassen, danach mit Glas eindrücken (mit Mehl bestreuen) und mit Schmandcreme (zuvor zusammengerührt, z.B. Flexi) füllen und Bauchfleischwürfel bestreuen.

Backen 20 Min bei 200 Grad, ich habe Pizzaprogramm eingestellt.

Danach mit Lauchzwiebel belegen .