

Genießen

Annica Bergmann

Donnerstag, 31.08.2023

Herzhafte Pfalzfladen Für 8 – 12 Stück

Zutaten:

Für den Hefe-Vorteig:

16 g frische Hefe
50 ml Wasser, handwarm
50 g Dinkelmehl (Type 630)

Für den Hauptteig:

225 ml Wasser, handwarm
230 g Dinkelmehl (Type 630)
100 g Roggenmehl (Type 997)
1 TL Brotgewürz (nach Belieben)
2 TL Salz

Für die Creme:

100 g Crème fraîche
50 g Sauerrahm
etwas schwarzer Pfeffer
etwas Salz
Muskatnuss

Für den Belag:

2-3 mittelgroße Kartoffeln
100 g Speckwürfel
2-3 Frühlingszwiebeln
etwas Schnittlauch
etwas schwarzer Pfeffer

Außerdem:

Backblech
Fett für das Blech
Dinkelmehl zum Bearbeiten
Handrührer oder Küchenmaschine mit Knethaken

Zubereitung:

1. Für den **Hefe-Vorteig** handwarmes Wasser, Hefe und Dinkelmehl in eine Schüssel geben und verrühren. Beiseite stellen bis sich kleine Blasen bilden.
2. Für den **Hauptteig** handwarmes Wasser, Dinkelmehl, Roggenmehl und Brotgewürz zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten auf erster Stufe mischen.

3. Salz zugeben und die Teigmischung auf 2. Stufe weitere 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Unser Tipp: Ist der Teig etwas fest, esslöffelweise Wasser zugeben. Ist der Teig sehr weich, etwas Dinkelmehl zugeben und unterkneten.

4. Den Teig in der Schüssel mit einem Tuch abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

5. Inzwischen **für den Belag** die Kartoffeln waschen und mit etwas Salz in einen kleinen Topf geben. Mit Wasser bedeckt zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten kochen.

6. Inzwischen **für die Creme** Crème fraîche, Sauerrahm, etwas Pfeffer, Salz und frisch geriebener Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel verrühren.

7. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

8. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech einfetten.

9. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 bis 12 Stücke teilen und rund wirken. Teigkugeln auf dem vorbereiteten Blech zu Fladen ausziehen

10. Fladen mit der Creme bestreichen und mit Speck und Kartoffelscheiben belegen.

Unser Tipp: Das Bestreichen geht wunderbar einfach mit dem Esslöffel.

11. Fladen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 20-30 Minuten backen.

12. Inzwischen die Frühlingszwiebeln abbrausen, trockenschütteln, putzen und in feine Ringe schneiden.

13. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

14. Pfalzfladen nach dem Backen mit Frühlingszwiebeln und Schnittlauch bestreuen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

15. Die Pfalzfladen heiß servieren oder kalt genießen.