



MITTELALTERLICHE RAHMFLADEN / HERZHAFT BELEGT MIT SELBSTGEMACHTEM PESTO



Heute gibt es leckere Rahmfladen. Ich zeige euch gleich 2 Varianten, wie ihr das Rezept zubereiten könnt. Für den Hefeteig verwende ich meine Brotvormischung #6, welche eine Roggenteigmischung ist und mit vielen Körnern, Saaten und Gewürzen verfeinert ist. Ihr könnt den Teig aber auch selbst herstellen, ganz ohne Brotvormischung aus Roggen- und Dinkelmehl, Haferflocken, Sauerteig und Saaten und Gewürzen. Belegt habe ich die Rahmfladen mit frischen Champignons, getrockneten Tomaten, Käse und selbstgemachtem Schnittlauch-Pesto. Die Sucuk könnt ihr nach Belieben weglassen und so vegetarische Fladen backen.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
220 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

HEFETEIG MIT BROTVORMISCHUNG #6

Verrühre die Hefe mit dem Wasser, gib die Brotvormischung und das Olivenöl dazu und knete den Teig in 10 Minuten geschmeidig. Lasse den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

HEFETEIG OHNE VORMISCHUNG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser. Vermische alle trockenen Zutaten miteinander und gib sie zur Hefemischung. Knete den Teig in 10 Minuten geschmeidig und lasse ihn dann abgedeckt für mindestens 1 Stunde aufgehen.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen oder der Küchenmaschine (34°C O/U mit Wasserdampf) aufgehen. So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

RAHMCREME

Gib den Schmand in eine Schüssel, presse die Knoblauchzehe dazu und rühre sie gemeinsam mit dem Salz und Pfeffer ein. Stelle die Creme zur Seite.

BELAG VORBEREITEN

Schneide die Champignons in feine Scheiben. Würfle die getrockneten Tomaten und die Sucuk. Zerbrösele den Schafskäse und stelle alle Zutaten für den Belag zur Seite.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 220 °C Pizzastufe vor. Falls dein Ofen keine Pizzastufe hat, kannst du Ober-/Unterhitze verwenden. Belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie.

FLADEN FORMEN UND BELEGEN

Gib den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und teile ihn in gleichgroße Portionen. Forme diese zu Kugeln und rolle sie dann zu kleinen Fladen aus. Lege

VARIANTE 1: HEFETEIG MIT BROTVORMISCHUNG:

- 21 g** Hefe
- 480 g** Wasser
- 750 g** Sallys Brot Vormischungen #6
- 4 EL** Olivenöl

VARIANTE 2: HEFETEIG AUS EIGENER HERSTELLUNG:

- 21 g** Hefe
- 480 g** Wasser
- 300 g** Roggenmehl
- 200 g** Dinkelmehl (630)
- 100 g** Roggenvollkornmehl
- 100 g** zarte Haferflocken
- 50 g** Leinsamen
- 50 g** Sonnenblumenkerne
- 1 TL** Roggensauerteig
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 TL** Majoran
- 4 EL** Olivenöl

RAHMCREME:

- 400 g** Schmand
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1** Knoblauchzehe

BELAG:



MITTELALTERLICHE RAHMFLADEN / HERZHAFT BELEGT MIT SELBSTGEMACHTEM PESTO

die Fladen mit etwas Abstand auf die Bleche und gib die Rahmcreme mit einem Portionierer darauf. Verstreiche die Creme, lasse dabei einen Rand frei, damit die Creme beim Backen nicht herunterläuft und ein knuspriger Rand entsteht. Belege sie mit den Champignons, Tomaten und der Sucuk, streue den Schafskäse darüber und lasse die Fladen nochmal für etwa 15 Minuten aufgehen. Bereite in der Zwischenzeit das Pesto zu.

SCHNITTLAUCHPESTO

Reibe den Parmesan fein. Schäle die Knoblauchzehe, zerdrücke sie und gib sie zum Parmesan. Zerkleinere den Schnittlauch grob und gib ihn gemeinsam mit den Cashewkernen und dem Balsamico dazu und zerkleinere alles in einem Mixer zu einer gleichmäßigen Masse. Füge unter Rühren langsam das Öl hinzu und würze das Pesto mit Salz und Pfeffer.

RAHMFLADEN BACKEN

Backe die Fladen im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene für etwa 15 Minuten.

RAHMFLADEN SERVIEREN

Hacke die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch fein. Nimm die Fladen aus dem Ofen und gib etwas Pesto darauf. Streue zum Servieren die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- 200 g** Champignons
- 100 g** getrocknete Tomaten (in Öl)
- 200 g** Schafskäse
- 200 g** Sucuk

SCHNITTLAUCHPESTO:

- 50 g** Parmesan
- 1** Knoblauchzehe
- 100 g** Schnittlauch
- 50 g** Cashewkerne
- 1 EL** Balsamicoessig (Bianco)
- 100 g** Olivenöl
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

ZUM BESTREUEN:

- 2** Frühlingszwiebeln
- ¼** Bund Schnittlauch