

Mittelalterliche Rahmfladen

Rezept für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Material:

zwei große Schüsseln

Mixer (mit Knethaken)

ein großer Löffel

Backblech

Backpapier

Zutaten:

250 g Mehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 Würfel Hefe

150 ml lauwarmes Wasser

1 EL Olivenöl

200 ml Sahne

2 Eier

Belag nach Wahl

Zuerst vermischst du Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel und löst die Hefe in lauwarmem Wasser auf.

Dann gibst du das Hefewasser zusammen mit dem Öl in die Mehlmischung und verknetest alles zu einem glatten Teig. Den Teig lässt du 10 Minuten ruhen.

In der Zwischenzeit verquirlst du Sahne und Eier und bereitest deinen Belag vor.

Anschließend rollst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und legst ihn danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Den Rand des Teiges ziehst du leicht hoch, damit er die Füllung halten kann.

Nun verteilst du die Sahne-Ei-Mischung gleichmäßig auf dem Teig und streust deinen Belag darüber.

Danach backst du deinen Fladen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für circa 25 Minuten, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.

Zu guter Letzt nimmst du deinen Fladen aus dem Ofen und lässt ihn gut abkühlen.

Lass es dir schmecken!