

Fränkischer Brotfladen „Rustikal“

Zutaten für 6 Portionen

1 Brotbackmischung (500 g) Roggenbrot"
300 g Reibekäse (Bergkäse)
180 g Fränkischer Speck in kleinen Streifen
Sauerrahm,
400 g Kartoffelscheiben gekocht
Kräuter nach Belieben
Evtl. Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backmischung nach Rezept mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt am warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Teig kurz durchkneten und in sechs Teile teilen. Einzelne Portionen in 5 mm dünne Fladen ausrollen
Weitere ca10 Minuten gehen lassen.

Dann mit gewürzten Sauerrahm bestreichen, mit vorgekochten Kartoffelscheiben dünn belegen.

Nach Belieben mit Speckstreifen, gehackten Kräutern der Jahreszeit und mit geraffelten Bergkäse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen oder geschlossenen Grill auf einer Platte bei 220°C/ (Umluft) ca.10- 15 Minuten backen.

Für Vegetarier ersetzt man den Speck mit vorblanchierten Gemüse.

Und kann auch mit Salat gegessen werden.

Eignet sich gut als Vorspeise beim Grillen

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit!!!