



Rahmfladen mit Schinkenspeck und Zwiebeln

Ergibt 8 Fladen

Zutaten:

20 g frische Hefe

280 ml Wasser, lauwarm

300 g Weizenmehl

160 g Roggenmehl

2 TL Salz

2 TL Olivenöl

1 rote Zwiebel

8 EL Crème légère

200 g Schinkenwürfel, mager

Pfeffer, frisch gemahlen

4 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Die Hefe in eine Schüssel mit ca. der Hälfte des lauwarmen Wassers bröseln und etwas Weizenmehl hinzugeben. Gut verrühren und dann ca. 10 Minuten vorgehen lassen..
2. Die beiden Mehlsorten mit dem Salz in einer großen Schüssel mischen. Das Öl und das restliche Wasser dazu gießen und dann den Vorteig zugeben. Alles gut verkneten, entweder mit der Hand oder mit dem Knethaken der Küchenmaschine. Den Teig dann abgedeckt gut eine Stunde gehen lassen (ich stelle ihn dazu in den auf 50 °C geheizten und ausgestellten Ofen).
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig zu 8 Kugeln formen und diese dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Fladen ausrollen. Die Fladen auf den Backblechen verteilen. Auf jeden Fladen 1 EL Crème légère streichen und Zwiebeln und Schinkenwürfel darauf verteilen. Dann ca. 25 Minuten backen.
5. Die Frühlingszwiebeln in der Zwischenzeit waschen, putzen und in Ringe schneiden,
6. Nach dem Backen sofort frisch gemahlene Pfeffer und die Frühlingszwiebeln auf die Fladen streuen und warm servieren.