

REZEPTTIPP DES MONATS

Herzhafte Schmand-Fladen

Mit Roggen- und Weizenmehl von der SchapfenMühle



Dateiname:

Pressefoto_SchapfenMuehle_Fladenbrot-mit-Roggenmehl.jpg (1.528 KB)

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

Nutzung: Abdruck zur Illustration des Rezepttipps.

Zutaten für 8 kleine Fladenbrote:

Für den Teig:

- 300 g SchapfenMühle Roggenmehl Type 997
- 200 g SchapfenMühle Weizenmehl Type 550
- 100 g Joghurt 3,5% Fett
- 25 g Hefe, frisch
- 25 g Butter, zimmerwarm
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 5 g Apfelessig
- 250 g Wasser, zimmerwarm

Für das Topping:

- 1 Becher Schmand
- 80 g Schinkenwürfel
- 4 Lauchzwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) 4 Minuten langsam und 30 Sekunden schnell zu einem glatten, dehnbaren Teig kneten.
2. Diesen abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Aus dem Hefeteig 8 gleich große Teigstücke mit etwas Mehl rund formen und die Oberseite leicht in Roggenmehl drücken.
4. Die Teigstücke mit dem Nudelholz zu 0,5 cm dicken Fladen rollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, abdecken und nochmals 30-40 Minuten ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 250 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Vor dem Backen mit Schmand bestreichen, Schinkenwürfel und fein geschnittene Lauchzwiebeln darauf verteilen.
7. Bei 240- 250 °C für 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: 60-70 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Hinweis:

Die Backzeiten und -temperaturen können je nach Backofen und Herdeinstellung variieren.



Über die SchapfenMühle

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren beiden Standorten in Ulm-Jungingen und Dornstadt über 200 Mitarbeiter. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein zuverlässiger Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 902, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com