



Kürbis-Käse-Fladen mit Schabzigerklee für 1 Backblech

21 g Frischhefe
1 TL Honig
330 ml lauwarmes Wasser
500 g Dinkel- oder Weizenmehl, Type 1050er
1 TL Steinsalz
100 g Bergkäse, fein geraspelt
150 g Hokaidokürbis, fein geraspelt
1 TL Schabzigerklee



Hefe mit Honig verrühren, Wasser aufgießen, Mehl und Salz in die Flüssigkeit einrühren und 5 Minuten zu einem feuchten Teig verkneten.

Den Teig auf das doppelte Volumen aufgehen lassen, so dass kleine Bläschen an der Oberfläche sichtbar sind.

Mit dem Käse, dem Kürbis und dem Schabzigerklee kurz verkneten. Mit Streumehl einen Fladen ausrollen bzw. ausziehen, auf ein gemehltes Backblech setzen und dort nochmals um das 2/3-fache aufgehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den aufgegangenen Fladen einschieben.

20 – 25 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen und in Rauten schneiden.

Tipp: Servieren Sie dazu z.B. eine Tomatenbutter. Der Fladen lässt sich sehr gut einfrieren.