



Fladenbrötchen

mit roten Zwiebeln und Käse

Aromatische kleine Fladenbrote



Beschreibung der Zubereitung

Für die **Fladenbrötchen mit roten Zwiebeln und Käse** aus den Teigzutaten einen direkten Germteig bereiten (also alle Teigzutaten vermischen und gut verkneten) und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, den Käse in kleine Würfel schneiden oder reiben. Den Teig nochmals abschlagen, dann 10 Minuten ruhen lassen und anschließend in 32 gleich große Stücke teilen, diese zu Kugeln schleifen.

Die Teigkugeln ca. 15 Minuten entspannen lassen und danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Fladen ausrollen. Zwiebelringe, Käsewürfel, Thymian und Salz gleichmäßig darauf verteilen, mit Olivenöl beträufeln und die **Fladenbrötchen mit roten Zwiebeln und Käse** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15 Minuten backen.

Rezept: Eva Maria Lipp

Kochen & Küche April 2017

Zutaten

Teig	
500 g	Weizenmehl
500 g	Weizenvollkornmehl
42 g	frische Germ
500 ml	lauwarmes Wasser
2 TL	Salz
3 EL	Olivenöl
Belag	
4	rote Zwiebeln
300 g	Schimmelkäse (z. B. Österkron)
2 TL	frische Thymianblätter
1 TL	grobes Salz
4 EL	Olivenöl



340

KALORIEN PRO PORTION

für ca. 32 Stück