



Bärlauch-Fladenbrot

mit Ziegenkäse

Selbst gebackenes Fladenbrot mit Bärlauch und Ziegenkäse.



Beschreibung der Zubereitung

Für das **Bärlauch-Fladenbrot mit Ziegenkäse** den Bärlauch in feine Streifen schneiden, mit Öl und 1 Prise Salz mischen und etwa 15 Minuten stehen lassen. Mehl, Hartweizengrieß und 1 TL Salz mischen, die Germ in 50 ml vom Wasser auflösen und mit dem restlichen Wasser sowie Zitronensaft zum Mehl geben. Alle Zutaten kurz vermengen, das Öl-Bärlauch-Gemisch hinzufügen und 10 Minuten mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bei Bedarf eventuell noch etwas Flüssigkeit zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, die Oberfläche einölen und den Teig etwa 2 Stunden zugedeckt gehen lassen, danach nochmal kurz durchkneten und in 6 Teile teilen.

Für die Fülle Käse mit Bärlauch mischen. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 10 x 30 cm ausrollen, die untere Hälfte mit der Fülle bestreuen und die obere Hälfte darüberklappen, noch einmal vorsichtig ausrollen, um die Fülle mit dem Teig zu verbinden. Die Fladen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen (auf einem Blech haben drei Fladenbrote Platz) und erneut 60 Minuten gehen lassen. Die Fladenbrote mit etwas Wasser besprenkeln, im auf 210 °C vorgeheizten Backofen ca. 10–12 Minuten backen und das **Bärlauch-Fladenbrot mit Ziegenkäse** lauwarm

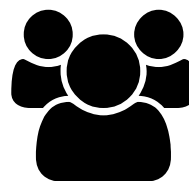
servieren.

Rezept: Karin Sidak

Kochen & Küche 03/2018

Zutaten für 6 Person(en)

Brot	
1 Bund	Bärlauch
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
450 g	glattes Mehl
50 g	Hartweizengrieß
1 TL	Salz
10 g	frische Germ
250 ml	Wasser
2 EL	Zitronensaft
Fülle	
200 g	(Ziegen-)Schnittkäse, gerieben
1 Bund	Bärlauch, in feine Streifen gehackt



502

KALORIEN PRO PORTION

6

PERSON(EN)

* 1 Bund ist etwa die Menge, die man als Strauß in die Hand pflückt, so wird der Bärlauch auch am Markt oft angeboten.
