

Gustenfeldener Mühlenfladn

Zutaten für ca. 16 Fladen:

1	kg	Winkler's fränkische Bauernbrotmischung
40	g	Hefe
640	ml	lauwarmes Wasser

Für den Belag:

200	g	Frischkäse
200	g	Schmand
etwas		Paprikapulver
etwas		Salz
etwas		Pfeffer
etwas		Schnittlauch
1	große	Zwiebel
200	g	rohe Schinkenwürfel
200	g	geriebenen Käse

Zubereitung:

Teig nach Anleitung herstellen und 45 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Frischkäse und den Schmand mischen. Mit Paprikapulver, Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschälte Zwiebel in Würfel schneiden.

Den Teig zu 16 ovalen Fladen (ca. 10 x 20 cm) ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen (damit er beim Backen keine Blasen bildet) und etwas gehen lassen.

Dann mit der Schmand-Frischkäse-Masse bestreichen und mit Schinken, Zwiebeln sowie Käse belegen. Jetzt auf mittlerer Schiene des vorgeheizten Heißluftofens bei 190° C ca. 18-20 Minuten backen.