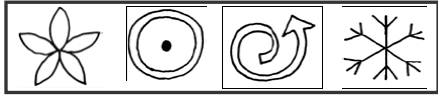


Brotfladen mit Speck und Zwiebeln

Ein Rezept für Frühling, Sommer, Herbst und Winter



Zutaten

400 g Mehl
¼ l lauwarmes Wasser
½ Päckchen Hefe
250 g Quark
100 g Sojasahne
Salz, Pfeffer
4 Zwiebeln
150 g Speck
1 EL Öl
1 TL Kümmel
4 EL Sojasahne
Öl für das Backblech



Zubereitung

Das Mehl mit einem Teelöffel Salz mischen, eine Mulde eindrücken und knapp ¼ Liter lauwarmes Wasser in die Mulde gießen. Die Hefe einbröckeln und mit dem Wasser und etwas Mehl verrühren. 15 Minuten gehen lassen und danach alles gründlich vermischen und kräftig kneten bis der Teig geschmeidig ist. Zugedeckt eine Stunde an einem warmen Platz gehen lassen.

Den Teig in 4 Stücke teilen und zu Fladen ausrollen (ca. einen Zentimeter dick) . Die vier Fladen auf ein geöltes Backblech legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Quark mit der Sojasahne, Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Den Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig braten und herausheben. Im verbliebenen Fett die Zwiebeln goldgelb braten und mit dem Kümmel würzen.

Die Teigfladen mit der Quark-Sahne bestreichen, dabei den Rand freilassen. Speck und Zwiebeln auf dem Quark verteilen und je einen Esslöffel Sojasahne darüber träufeln.

Die Fladen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.