Rahmfladen mit Speck

Das Rezept von den Rahmfladen mit Speck schmeckt wie von einem Mittelaltermarkt. Sie sind schlicht in der Zubereitung, dafür aber grandios im Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

Für den Vorteig

10 g	Germ (frisch)
2 EL	Wasser (lauwarm)
1 EL	Weizenmehl

Für den Hauptteig

150 g	Weizenmehl
70 g	Roggenmehl
1.5 TL	Salz
150 ml	Wasser (lauwarm)

Für den Belag

4 EL	Créme frâiche (evtl. etwas mehr)
60 g	Speck (oder nach Belieben)
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Für die **Rahmfladen mit Speck** zuerst den Vorteig herstellen. Dazu die Germ in eine Schüssel bröseln und mit dem Mehl und dem lauwarmen Wasser verrühren. Die Masse nun

so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis sie Bläschen schlägt.

2. Derweil das Weizenmehl, das Roggenmehl und das Salz in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.

3. Nun den Vorteig und die 150 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

4. Sollte dieser zu feucht sein, sodass er klebt, ruhig noch etwas Mehl unterkneten. Ist der Teig zu trocken, sollte man noch ganz wenig Wasser hinzufügen. Den fertigen Teig nun abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.

5. In der Zeit kann man z. B. schon mal die Frühlingszwiebeln in Ringe und eventuell den Speck in Würfel schneiden. Danach rechtzeitig den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Jetzt den Teig noch mal kurz durchkneten und in 2 gleichgroße Stücke schneiden.

7. Dann die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben und die Stücke zu länglichen Fladen auswalken.

8. Diese nun auf ein eingefettetes Backblech setzen.

9. Anschließend die Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren.

10. Diese nun großzügig auf die Fladen geben und mit einem Löffel verstreichen. Dabei sollte man einen kleinen Rand ringsherum frei lassen.

11. Danach die Speckwürfel auf der Creme verteilen. Die Fladen sollten nun im Ofen ca. 25 Minuten backen. Vor dem Servieren die Rahmfladen nach Belieben mit Pfeffer würzen und mit den Frühlingszwiebeln dekorieren.

Tipp

Die Rahmfladen mit Speck schmecken auch mit anderen Belägen wie z. B. Tomaten, Pilze, Kartoffelscheiben, Lachs, verschiedenen Kräutern usw. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Dazu könnte man noch einen grünen Blattsalat reichen.