

Hirtenfladen

(für 4 – 6 Personen)

Zutaten		Zubereitung
Hefeteig:		
500 g	Mehl	Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Öl, lauwarmes Wasser und Hefe zugeben. Die Zutaten mit dem Knethaken verrühren bis ein gleichmäßiger und geschmeidiger Teig entsteht. Den Hefeteig ca.30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
10 g	Salz	
1 EL	Öl	
300 ml	lauwarmes Wasser	
20 g	Frische Hefe	
Belag:		
350 g	Kartoffeln	Die rohen Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Schmand, Frischkäse und geriebenen Käse miteinander verrühren und mit etwas Zitronensaft und den Gewürzen kräftig abschmecken. Den Hefeteig ausrollen und auf ein Blech geben oder 4 – 6 gleichmäßige Fladen formen. Anschließend mit der Schmandmasse bestreichen und mit den Kartoffelscheiben belegen.
200 g	Schmand	
200 g	Frischkäse	
50 g	geriebener Käse	
	Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat, Rosmarin	
80 g	Roher Schinken	Zum Schluss ein Paar Scheiben rohen Schinken und etwas klein gewürfelten Fetakäse über die Kartoffelscheiben geben.
200 g	Feta	

Temperatur: 160° C (Heißluft)

Backzeit: insgesamt 45 Min.



*Die vegetarische Variante
ohne Schinken schmeckt
ebenfalls sehr gut!*