Leckere Rahmfleck

Mailänder-Mühle-Möttingen

Zutaten:

300 g	*Rieser Gold* Weizenmehl Type 1050
200 g	*Rieser Gold* Roggenmehl Type 997
10 g	Trockensauerteig
30 g	Frischhefe
oder 6 g	Trockenhefe
20 g	Butter
10 g	Salz
ca. 300 g - 350 g	lauwarmes Wasser

Belag:

400 g	Sauerrahm (oder Sauerrahm und Schmand mischen)
1	Zwiebel angedünstet und in Ringe geschnittene
100 g	kleingewürfelter geräucherter Bauchspeck
1 Prise	Pfeffer
etwas	Salz
	Kümmel
etwas	Knoblauchpulver
	Schnittlauch
oder	Zwiebelrohr
im Winter	Lauchröllchen

Teigzubereitung: aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, eine Kugel formen und ca. 30 - 45 min gehen lassen - in dieser Zeit zwei bis dreimal zusammenkneten. Den Teig in ca. 12 Stücke teilen und zu kleinen Bällchen formen, kurz gehen lassen und zu Fladen, ca. 14 cm lang und ca. 3 - 5 mm dick ausrollen. Den ausgerollten Teig ein paar mal mit der Gabel einstechen. Die Fladen mit dem Belag bestreichen, nochmal kurz gehen lassen und bei 200 - 240 Grad 15 - 20 Minunten

Backvorgang: Backofen auf 210- 240 Grad vorheizen, Die Bleche in den Ofen schieben, Backzeit ca. 15 - 20 Minuten. Fertig sind die leckeren Rahmfleck.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

Fax: 09083/920208

MAILÄNDER MÜHLE
Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08