

Kümmelfladen



Zutaten:

500g Brotmehl
1 Hefe
¼ Liter lauwarme Milch
1 Teelöffel Salz

Belag:

200g Creme fraiche
2 Eier
½ Teelöffel Salz
1 gestrichener Teelöffel
Paprikapulver (edelsüß)
3 Teelöffel Kümmel
3 Esslöffel Schnittlauchröllchen
100g geriebener Käse

Zubereitung:

Hefeteig zubereiten, eine Kugel formen und 30 Minuten gehen lassen.
Nochmals durchkneten, erneut 30 Minuten gehen lassen.
Teig durchkneten, eine Rolle formen, in 10 Stücke teilen. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu daumendicken Fladen drücken (Durchmesser ca. 10cm).
Auf gefettete Bleche legen. Ringsum einen kleinen Rand freilassen und längs des Randes eine kleine Vertiefung formen.
Für den Belag alle Zutaten verrühren. Masse auf die Fladen streichen (Rand frei lassen).

Backzeit: Im vorgeheizten Backofen 15 – 20 Minuten bei ca. 200°C Umluft.

Kurz abkühlen lassen und warm servieren.