



## Rahmfleck

Das Mehl, Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und anschließend auch in die Schüssel geben. Alles zu einem Teig verkneten, dieser sollte nicht mehr klebrig sein, und dann für ca. 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig in ovale Fladen formen, mit der Crème fraîche bestreichen und Schinkenwürfel, Lauchzwiebeln, Kartoffelscheiben, etc. darauf verteilen. Bei 220°C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten backen.

Für den Belag verwenden wir meistens Kartoffelscheiben und Frühlingzwiebeln, sowie Schinkenwürfel. Ihr könnt diese aber gerne an eure Vorlieben anpassen und natürlich auch vegetarisch belegen.



### Zutaten für 4 Fladen:

400	g	Dinkelmehl
50	g	Roggenmehl
20	g	Frischhefe
300	ml	Wasser (lauwarm)
1	Becher	Crème fraîche
100	g	Schinkenwürfel
1	Stk	Frühlingzwiebel
2	Stk	Kartoffeln (klein)
2	TL	Salz