

# Meine Lieblingsrezepte



BACKEN

## Herzhafte Schmandfladen

### Zutaten

#### Teig

- 300 g [SchapfenMühle Roggenmehl Type 997](#)
- 200 g [SchapfenMühle Weizenmehl Type 50](#)
- 100 g Joghurt, 3,5 % Fett
- 25 g Hefe, frisch
- 25 g Butter, zimmerwarm
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 5 g Apfelessig
- 250 g Wasser, zimmerwarm

#### Zutaten Belag

- Schmand
- Belag nach Belieben

### Zubereitung

Die Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) 4 Minuten langsam und 30 Sekunden schnell zu einem glatten, dehnbaren Teig kneten. Diesen abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Hefeteig etwa 9 Kugeln mit etwas Mehl rundformen und die Oberseite leicht in Roggenmehl drücken. Abdecken und nochmals 30 – 40 Minuten ruhen lassen.

Die Teigstücke mit dem Nudelholz zu ca. 0,5 cm dicken Fladen ausrollen.

Den Backofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Teigfladen mit Schmand bestreichen und nach Belieben belegen, z. B. mit Speck und Frühlingszwiebeln oder Olivenstücken und Tomaten.

Die Schmand-Fladen ca. 12 - 15 Minuten backen.

### Meine Notizen

*Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.*

Wir wünschen Ihnen viel  
Freude bei der Zubereitung!