



Glutenfreie Mittelalterfladen

★★★★★

BBQ, Glutenfreie Brötchen, Snacks

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 16 Fladen **Quelle:** malteottten.de

ZUTATEN

350 g Mehl, glutenfrei, hell
½ TL Backpulver
1 TL Zucker
1 TL Salz
½ Würfel Hefe, frisch
200 ml Wasser, lauwarm
150 g Quark
2 EL Rapsöl
400 g Schmand
200 g Käse, gerieben
Speckwürfel
Röstzwiebeln, glutenfrei
Salz und Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz in die Rührschüssel geben und vermischen.

Dann eine Mulde hineindrücken und die Hefe hinein bröseln. Auf die Hefe das lauwarme Wasser geben und etwas mit Mehl verrühren. Nun noch den Quark und das Öl zufügen und alles gut miteinander kneten lassen. Die Schüssel abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Auf eine Unterlage etwas Mehl streuen und den Teig mit der Teigkarte auf das Mehl kippen. Den Teig von Hand kurz durchkneten, dann in ca. 16 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem Oval ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dann unter einem Tuch noch mal ruhen lassen.

Währenddessen den Schmand mit den Gewürzen verrühren.

Jeden Teigfladen mit Schmand bestreichen und nach Belieben zunächst mit Speck oder Zwiebeln belegen, dann den Käse darauf verteilen. Die Fladen schmecken aber auch ganz gut wenn man nur Käse darauf streut. Unter einem Tuch noch mal 20 Minuten ruhen lassen. Dann bei vorgeheizten 200 Grad Umluft ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Sie schmecken auch kalt gut, aber lauwarm sind sie spitze.