

Käsefladen



esprit du vin
jürgen seuß
hohenstädter str. 23
91230 happurg
mobil:0176-20004717
fax: 09151-816063
mail: espritduvin@t-online.de
www.espritduvin.de
tel.: 09151-816062

Happurg, den 01.01.2005

Zutaten: 200g Mehl

2 EL Olivenöl
2 Eigelb
2 Prisen Jodsalz
200g Parmesan frisch gerieben
6 TL Olivenöl
8 EL lauwarmes Wasser
Italienische Kräutermischung
Backpapier für das Blech

Herstellung:

Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz mit 8 EL lauwarmen Wasser mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Schüssel abdecken und 30 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit:

den Parmesan mit einem Blitzhacker zerkleinern und je 100g Portionsweise abwiegen. Backpapier für das Blech abschneiden

Herstellung der Fladen:

den Teig mit etwas Mehl verkneten und in 2 gleichgroße Stücke teilen, daraus jeweils ein 30cm im Ø großen Teigfladen ausrollen und den Rand etwa 0,5-1cm umschlagen. Darauf den Parmesankäse verteilen und mit den Kräutern bestreuen, sowie mit 3 TL Olivenöl beträufeln und nun ca. 20 Min. bei 180 – 200°C im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Noch heiß in etwa 12 gleichgroße Stücke schneiden!

Bestens zum Wein oder als Knabbergebäck geeignet