

Rezept

Käsefladen mit Kümmel

Ein Rezept von Käsefladen mit Kümmel, am 20.04.2024

Zutaten

300 g Weizenmehl (Type 550) + Mehl für die Arbeitsfläche	1/2 TL Kräutersalz
1/2 TL Kümmelkörner	1 TL Honig
1 kleiner Zweig frischer Thymian	1/4 Würfel Hefe (10 g)
4 EL Olivenöl	1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
300 g Bergkäse	1/2 TL Kümmelkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 großes Backblech (45 × 35 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz, Honig und Kümmel in eine Schüssel geben. Die Hefe zerkrümelt zugeben. Ca. 175 ml lauwarmes Wasser zufügen und alles zum Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.
2. Das Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen, auf das Blech legen (alternativ den Teig zu runden oder ovalen Fladen ausrollen). Zugedeckt weitere 20 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 220° vorheizen.
3. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen, die Rosmarinnadeln klein schneiden. Den Teig mit dem Öl bestreichen und mit den Kräutern und den Kümmelkörnern bestreuen. Den Käse reiben und darübergeben, den Fladen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 20 Min. backen. Warm servieren.