

## Rezept

# Schafskäse-Fladen

Ein Rezept von Schafskäse-Fladen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Weizenmehl Type 550	<b>10 g</b> frische Hefe (ca. ¼ Würfel)
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>1 TL</b> Salz
<b>200 g</b> milder Schafskäse	<b>2</b> Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie	½ Bund Dill
<b>1 TL</b> Paprikablättchen (Pulbiber)	Mehl zum Arbeiten
Öl zum Braten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Fladen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Die Hefe mit ca. 150 ml lauwarmem Wasser, dem Olivenöl und Salz verquirlen. Die Mischung in die Mulde gießen und alles zu einem glatten, ziemlich weichen Teig vermischen. Den Teig gut kneten, zu einer Kugel formen und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Für die Füllung den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Petersilie und Dill waschen, trocken schütteln und die Kräuterblättchen fein hacken. Mit Paprikablättchen unter den Schafskäse mischen.
3. Den Teig noch einmal durchkneten und in 8 gleich große, knapp eigroße Portionen aufteilen, mit etwas Mehl bestreuen. Jede Portion (in der Türkei nimmt man dazu einen langen, dünnen Holzstab, »Okma« genannt) zu einem dünnen, ca. 20 cm großen Fladen ausrollen.
4. Eine große Pfanne auf mittlerer bis starker Stufe erhitzen, hauchdünn mit Öl ausreiben und jeden Fladen auf beiden Seiten jeweils 2-3 Min. braten, bis er braune Flecken hat. Aus der Pfanne nehmen, etwas Füllung daraufgeben und den Fladen aufrollen. Halb in eine Papierserviette wickeln und warm aus der Hand essen.