

Knuspriger Kartoffelfladen mit CAMBOZOLA

 4-6 Portionen

ZUTATEN:

Hauptteig:

- 350 g Dinkelmehl (Type 630)
- 60 ml + 150 ml Wasser
- 10 g frische Hefe
- 4 g Salz
- 20 g Olivenöl

Belag:

- 150 g CAMBOZOLA
- 2-3 mehligkochende Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Speck oder Schwarzwaldschinken, in Streifen geschnitten
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Rucola



Balsamico Zwiebeln:

- 2 kleine rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL brauner Zucker
- 50 ml Balsamico Essig
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Dinkelmehl und Salz in einer großen Schüssel vermengen. In der Mitte eine Mulde formen, frische Hefe hineinbröckeln, 60 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und die Hefe mit etwas Mehl verrühren. 15 Minuten gehen lassen.
2. Olivenöl und etwa 150 ml Wasser zum Vorteig hinzufügen und alles zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig auf einer bemehlten Fläche in 4-6 Portionen teilen, Kugeln formen und kurz ruhen lassen.
4. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Zwiebelringe braten. Braunen Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Balsamico-Essig ablöschen, kurz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Ofen auf 220°C vorheizen.

ZUBEREITUNG:

6. Teigportionen dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Kartoffelscheiben darauflegen, erneut leicht mit Olivenöl bestreichen. CAMBOZOLA in Stücken darauf verteilen und zum Schluss die Balsamico-Zwiebeln gleichmäßig darauf geben.
8. Fladen 15-20 Minuten backen, bis der Teig knusprig und der Belag goldbraun ist.
9. Nach dem Backen mit Speckstreifen und Rucola belegen und etwas abkühlen lassen.