



Fladenbrot mit Schinkenzwetschgen

Fladenbrot:

1 Pfund	Dinkelmehl
1 Pk	frische Hefe
100 gr.	gewürfelter Räucherschinken
1 Handvoll	Bärlauchblütenzwiebeln
etwas	Salz/ Milch

Sonstiges:

Körniger Frischkäse Schnittlauch, Petersilie, Knoblauchrauke, Gänseblümchen, Schnittlauchblüten, Organo, Thymian, Bohnenkraut Dörrzwetschgen und dünne Schinkenspeckscheiben

Morgens ½ Tasse Mehl mit etwas zimmerwarmer Milch und Hefe zu einem cremigen Teig vermischen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur stehen lassen. Alle 2 Stunden Mehl und etwas lauwarmes Wasser einrühren und wieder abgedeckt beiseite stellen.

Abends Bärlauch und Schinkenwürfel einkneten und als festen Brotteig in die Mitte eines gefetteten Backbleches setzen.

Etwa 30-45 min bei 180° C Umluft backen.

Währenddessen den Frischkäse mit den fein gehackten Kräutern, Pfeffer und Salz mischen.

Die Zwetschen mit den Schinkenstreifen einzeln umwickeln und dann in einer Pfanne in Schmalz rundum anbraten.

Alles zusammen servieren und mit Gänseblümchen und Schnittlauchblüten dekorieren.

