

## Pikante Klosterfladen mit Lauch

### Zubereitungszeit

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten  
Ruhezeit: ca. 30 Minuten  
Backzeit: ca. 20-25 Minuten

### Zutaten

(ergibt ca. 8 Stück)

### Teig:

400 g Aurora Bestes Korn Roggenmehl Type 1150  
100 g Aurora Bestes Korn Weizenmehl Type 550  
1/2 TL gemahlene Kümmel  
2 TL Salz  
20 g frische Hefe  
300 ml lauwarmes Wasser  
75 g (1/2 Beutel) Natursauerteig  
2 EL Pflanzenöl

### Belag:

50 g Schinkenspeck-Würfel  
500 g Lauch (in feine Ringe geschnitten)  
1 EL Öl  
Salz  
Muskatnuss  
125 g Schmand  
75 g geriebenen Emmentaler Käse

### Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche



**Zubereitung:** Die Mehle mit den Gewürzen mischen. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig angehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Speck in einer Pfanne auslassen und beiseite stellen. Lauch-Ringe in heißem Öl glasig dünsten, mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Schmand und Käse vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausstoßen, in acht Stücke teilen. Zu ovalen Fladen ausrollen und in der Mitte eindrücken, so dass ein kleiner Rand entsteht. Die Fladen auf ein gefettetes Backblech legen und mit Speck und Lauch belegen. Mit dem Schmand-Käse-Mix bestreichen und weitere zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Die Fladen mit mehr Unter- als Oberhitze 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 210° Celsius goldbraun backen.

**Tipp:** Sie können das Rezept auch mit einem Belag aus 250 g Tomaten, 1 grünen Paprikaschote und 250 g Schafskäse, klein gewürfelt und abgeschmeckt mit frischen Kräutern, Pfeffer und Salz, zubereiten. Dazu einen Dip aus Naturjoghurt servieren.

**Quelle:** Aurora Rezept Service -- <http://www.aurora-mehl.de>