



Winzerfladen

Von Mario Kotaska

Zutaten (für sechs Portionen):

Teig

100 ml weißer Traubensaft
½ Würfel Hefe
Zucker
500 g Weizenmehl Type 550
Salz
Kümmel, ganz
75 g Sauerteig

Belag

200 g Crème fraîche
1 Zitrone, unbehandelt
3 Stiele Thymian
Pfeffer, Salz
150 g kernlose Trauben, blau und weiß
2 rote Zwiebeln
2-3 EL Walnüsse
100 g Winzerkäse

Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Teig den Traubensaft mit 150 Millilitern Wasser handwarm erhitzen und die Hefe mit einer Prise Zucker darin lösen. Aktiv werden lassen, dann mit einem Teil des Mehls, Salz, Kümmel und Sauerteig zu einem noch sehr feuchten Vorteig vermischen. Etwa 15 Minuten quellen lassen, dann das übrige Mehl einarbeiten und zu einem glatten Teig verkneten. Unter Spannung zu einer Kugel formen und abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Crème fraîche mit Zitronenabrieb, Thymian, Pfeffer und Salz verfeinern. Die Trauben halbieren, die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Walnüsse hacken und den Käse in dicke Scheiben schneiden.

Den Teig nun portionieren und unter Spannung zu Kugeln formen. Abgedeckt einige Minuten entspannen lassen. Die Teigkugeln dann zu kleinen, ovalen, recht dicken Fladen mit Rand auswirken, großzügig mit der Crème bestreichen und dekorativ mit Weintrauben, Zwiebeln, Walnüssen und Winzerkäse belegen. Auf einem bei maximaler Temperatur vorgeheizten Backstein wenige Minuten backen, bis der Teig braun und knusprig ist. Alternativ kann man auf ein umgedrehtes Backblech zurückgreifen. Noch warm servieren.

Nährwerte pro Portion:

557 kcal – 20 g Fett – 17 g Eiweiß – 78 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. Winzerkäse kann tierisches Lab enthalten.