



Rahmfleckerl

auf dem großen Pizzazauberer *plus*

Das brauchst du dafür:

- 260 g Roggenmehl 1150
- 30 g Roggenvollkornmehl
- 145 g Wasser
- 60 g saure Sahne
- 6 g Salz
- 1 g Roggensauerteig

Sauce nach Wunsch

- z. B. Schmand

Belag nach Wunsch

- z.B. Zwiebeln, Speck, Lachs, Käse

So wird's gemacht:

- Alle Zutaten abwiegen und von Hand zu einer einheitlichen Masse vermischen.
- Den Teig vor dem Antrocknen geschützt **24 Stunden** bei Raumtemperatur (18 – 20 °C) ruhen lassen
- Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und in acht gleich schwere Stücke teilen.
- Je einen Teigling mit ausreichend Mehl mit Hilfe des Teigrollers hauchdünn ausrollen , mit einer Sauce bestreichen und dezent belegen.
- Den Backofen mit dem großen Pizzazauberer *plus* auf **250 °C Ober - /Unterhitze** vorheizen .
- Die Fladen nacheinander auf dem vorgeheizten Stein mit Hilfe des Pizzaschiebers einschießen und für **5 – 8 Minuten** bei **250 °C** backen.