Dinkelfladen mit gratiniertem Ziegenkäse und Birnenspalten

Zutaten:

Für 2 Personen

- 250 g Dinkel-Vollkornmehl
- 1/4 Würfel Hefe (11g)
- 125 ml Wasser (lauwarm)
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl

- 250 g Saure Sahne
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Abrieb von 1/2 Orange
- Salz & Pfeffer
- 1 Ziegenrolle
- 1 Birne
- etwas Rucola
- Rosa Pfeffer

  wer mag kann noch Walnüsse auflegen

Zubereitung:

Teig:

Ofen rechtzeitig auf 200° C Umluft oder 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen!

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in etwa einer halben Tasse warmem Wasser auflösen. Eine Mulde in das Mehl drücken, Hefewasser hineingeben, mit etwas Mehl vom Rand vermischen und mit wenig Mehl bestäuben. Ein paar Minuten stehen lassen, bis sich im Mehl Risse zeigen bzw. die Masse zu quellen beginnt.
Alle anderen Zutaten dazugeben und gut verkneten - am besten mit einer Küchenmaschine - bis ein fester Teig entstanden ist, der sich komplett vom Rand löst.
Für eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die Menge sollte sich ungefähr verdoppelt haben.

Teig halbieren, jeweils eine Kugel formen und dünn ausrollen. Sollte der Teig zu viel sein, vorher etwas abnehmen und 3 Fladen backen.

Fladen auskühlen lassen, damit sie knusprig bleiben.

Belag:

Saure Sahne, Senf, Honig und Orangenabrieb miteinander verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Ziegenrolle in Scheiben schneiden,
Die gewaschene Birne in Spalten schneiden.
Den Rucola waschen und trocken schütteln.

Den Dip aus saurer Sahne auf den Fladen verteilen. Die Ziegenrolle und die Birne auflegen und im Ofen gratinieren bei ca. 200° C, bis der Ziegenkäse schmilzt und leicht bräunt.

Mit Rucola und rosa Pfeffer auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!! 😉