

Feuerflecken mit Rosenseitling/Sauerrahm/Kürbiskernöl

4 – 6 Personen

Menge	Zutaten
1,5 kg	Brotbackmischung (Bauernbrot) mit Germ
300 ml	Wasser
200 g	Bio-Rosenseitlinge von GutBehütet
2 EL	Sonnenblumenöl
2-3 Prisen	Kräutersalz (grob)
ca. 100 g	Sauerrahm
ca. 6 EL	Steirisches Kürbiskernöl

4 - 6 Personen:

Brotbackmischung mit Wasser vermengen, gut durchkneten und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen. Danach nochmals durchkneten und weitere 30 Minuten rasten lassen.

Danach Fladen ausrollen - ca. 2-3 mm dünn in der Größe einer Pfanne oder des Pizzasteins im Griller und beidseitig backen - ohne Fettzugabe. Die Fladen sollen Blasen werfen.

In der Zwischenzeit Rosenseitling großzügig entstrunken, und in Richtung der Lamellen in Längsstreifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, und die Pilzstreifen darin bei mittlerer Hitze braten. Zum Schluss mit Kräutersalz bestreuen.

Die noch heißen Fladen mit Sauerrahm bestreichen, mit Kernöl beträufeln und mit Rosenseitlingsstreifen bestreuen.

