



Wikingerfladen

Zutaten:

500g Dinkelmehl o. Roggenmehl

500g Weizenmehl

2 Päckchen Trockenhefe

Salz

Zucker

Warmes Wasser

Butter zum anbraten



Mische das Mehl mit der Hefe einer Prise Salz und etwas Zucker in einer großen Schüssel oder einem großen Brett.

Dann wird das warme Wasser schubweise hinzugegeben und in den Teig geknetet.

Den Teig so lange kneten bis alles miteinander eine schöne feste Masse gibt. Wenn der Teig zu klebrig ist, kannst du noch etwas mehr Mehl dazu geben.

Nun wird der Teig an einen warmen Ort zum Ruhen gebracht. Ich nutze dafür meine Bettdecke aus Wolle. Am besten 1 Stunde ruhen lassen. Er sollte dann deutlich gewachsen sein.

Tipp: Teig nach der Nacht-/Mittagsruhe ins vorgewärmte Bett legen, dann bekommt er die optimale Temperatur.

Nach der Ruhe teilst du den Teig in etwa 10 gleichgroße Häufchen und formst daraus die Fladen.

In einer heißen Pfanne wird nun etwas Butter geschmolzen und die Fladen darin von beiden Seiten gut angebraten. Über dem Feuer muss man ein wenig vorsichtig sein, denn da können die Fladen schnell verbrennen.

Wichtig: Die Fladen werden angebraten – **nicht frittiert**. Nicht zu viel Butter verwenden.

Guten Appetit!