

Platz Fladenbrot mit Kartoffel- Quark- Speck- Belag

Das folgende Rezept habe ich von „Helga“ die bei meinem Blooz- Rezept meinte :

Ich nehme das Zeug für unseren "Familien-Zwiebelkuchen" seit Generationen DER Hit! Wird ähnlich gemacht wie Dein "Blooz", heisst hier auf den Dörfern "Platz".

Zutaten :

250 g Weizenmehl
250 g Roggenmehl
¼ Würfel Hefe
eine Prise Zucker
10 g Vollkorn-Sauerteig
aus Roggenmehl, getrocknet
Salz

Für den Belag :

1 Pfund Kartoffeln
1 Pfund Zwiebeln
2 EL Butter
1 Pfund Magerquark
2 ganze Eier
Salz,
Pfeffer
Speckwürfel (roh belassen)
Backfolie für das Backblech



Zubereitung :

Die Zubereitung beginnt am Vortag !

Das Roggenmehl gründlich mit dem Sauerteig-Pulver vermischen und so viel lauwarmes (40°C) Wasser zugeben, bis alles leicht durchfeuchtet ist. Zugedeckt an einem warmen Ort 24 Stunden stehen lassen. Der Sauerteig muss dann leicht säuerlich riechen.

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und die Hefe hinein bröseln. Eine Prise Zucker und etwas lauwarmes (40°C) Wasser darauf gießen. Von den Seiten her etwas Mehl darüber stäuben. Den Vorteig 20 Minuten bei Zimmerwärme gehen lassen.

Die beiden Teige mit dem Knethaken der Küchenmaschine gründlich verkneten, das Salz zugeben und dabei so viel lauwarmes Wasser zugeben bis ein fester Teig entsteht, der sich vom Rand der Schüssel ablöst. Den Teig nochmals 45 Minuten gehen lassen.

Für den Belag des Platz werden die Kartoffeln gewaschen, in der Schale gekocht, heiß geschält, auf ein großes Brett durch die Kartoffelpresse gedrückt und ausdampfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In der Butter weich dünsten. Den Magerquark gut abtropfen lassen. Kartoffeln, Zwiebel, Eier (ohne Schale) mit dem Magerquark vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Platz wird nun aus dem Teig ein runder dünne Fladen geformt. Dieser Fladen wird dick mit der Kartoffel- Quark- Masse bestrichen. Die Platz im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober- Unterhitze 25 Minuten backen. Garprobe (am Rand) mit einem Zahnstocher machen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.