

REZEPTE RUND UMS BROT

ZWIEBEL-BLOOZ

HERZHAFT/SÜSSER BELEGTER FLADEN AUS
BROTTEIG



Der Blooz – oder auch Bloaz, Salzekuchen, Blaatz, Plötz ... genannt – ist ein herzhaft oder süß belegter Fladen aus Brotteig.

Gerade den ländlichen Gegenden, in denen jeder Ort sein Backes hatte, wurden aus den Teigresten vom Backtag Fladen geformt und diese mit dem belegt, was Küche und Landwirtschaft hergaben.

Ausgenutzt wurde oft die Restwärme des Backofens, um für alle Helfer am Backtag ein leckeres und nahrhaftes Gericht zu bereiten.

ZUBEREITUNG

DER FLADENTEIG: Die Mehle in eine ausreichend große Schüssel sieben. Salz und Brotgewürz dazugeben und mit einem Löffel kurz durchmischen.

In die Schüssel der Teigknetmaschine das Wasser geben und dort hinein die Hefe bröseln, den Honig und nach Bedarf den Balsamicoessig dazugeben. Drei Esslöffel von dem Mehlgemisch unterrühren und ca. 15-20 min stehen lassen, damit die Hefe anspringen kann.

Nun das Anstellgut und das restliche Mehlgemisch hinzugeben und ca. 8min. auf Stufe 1 und dann weitere 4min. auf Stufe 2 kneten.

Die Knetschüssel abdecken und den Teig mindestens solange gehen lassen, bis sich dessen Volumen verdoppelt hat.



ZUTATEN FÜR CA. 5 STÜCK

Brotteig:

250g	Weizenmehl Type 1050
150g	Emmer Vollkornmehl
100g	Roggenmehl Type1370
330g	Wasser ca. 30°C
15g	Frischhefe
30g	Anstellgut
10g	Salz
nach	je 1-2 TL
Belieben	Brotgewürz, Honig, 1-2 EL Balsamico

Belag nach Belieben

80 g	Creemefresh
100g	Quark oder Makarpone
80-100g	Schinkenspeck in Würfeln
2 Stk.	große Gemüsezwiebeln
1 EL	Olivenöl
Nach Belieben	Pfeffer, Salz, 1 Ei, Kümmel, Kräuter, Pilze
200- 300g	Reibekäse

Zwiebel-Blooz

DER BELAG: Es empfiehlt sich, die Zutaten für den Belag teilweise vorzugaren. Dafür die Speckwürfel in eine gefettete Pfanne geben und einige Minuten anbraten. Wer Pilze mit dazu geben möchte, diese klein schneiden und zum Speck geben.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, in halbierte Streifen oder mittelgroße Würfel schneiden, zum Speck (und den Pilzen) dazugeben und weiter anbraten. Wenn die Zwiebeln anfangen, glasig zu werden, mit etwas Wasser ablöschen und ca. 15 min weiter dünsten. Um die Verdaulichkeit der Zwiebeln zu verbessern, können diese großzügig mit Kümmel bestreut werden. Die Zwiebel-Speck-(Pilz)-Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Hat sich nun das Volumen des Teiges wie gewünscht vergrößert, diesen aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, ohne weiteres Kneten ca. 140-160g große Teigstücke (oder nach Belieben in anderer Größe) abstechen, etwas rundformen und ca. 15 min zur Stückgare auf ein bemehltes Tuch geben und abdecken.



Cremefresh, Quark oder Maskarpone mit dem Olivenöl mischen und nach Geschmack würzen. Wer mag, kann noch ein Ei mit dazugeben.

Den Ofen auf ca. 250 grd. vorheizen.

Die Teiglinge mit der Hand zu länglichen ca. 1cm dicken Fladen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dann zuerst mit dem Cremefresh-Quark-Gemisch bestreichen und dann den Speck, Zwiebeln, Pilze, Lauch etc. darüberstreuen und nach Belieben geriebenen Käse darüber geben.



Ofen auf 200 grd. herunterregeln und den Blooz nun ca. 20min. bei Ober- und Unterhitze goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und genießen.

