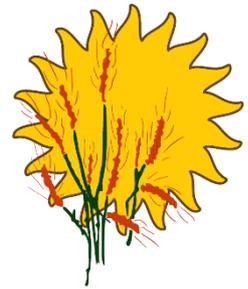


Dinkelhof Klus

Bremer Str. 23
49811 Lingen (Ems)

Telefon: 05963 1646
E-Mail: info@dinkelhof-klus.de



Fladenbrot

Zutaten:

300 g Weizenmehl
175 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Salz
1 Pr. Zucker
30 g frische Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
50 g Margarine, aufgelöst
20 g Sesamkörner



Zubereitung:

Hefe und Zucker im Wasser verrühren, dann Mehl, Margarine und Salz dazugeben und verkneten, Den Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen, mit ein wenig Wasser bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen.

Den Teig mit einer Gabel einige Male einstechen, 15-20 Min. aufgehen lassen und bei ca. 200° 20 Min. backen.

Belag:

Remoulade
Eisbergsalat gewaschen und zerpfückt
1 Packung gekochter Schinken in Stücke geschnitten
5 Eier in Scheiben
4 Tomaten in Scheiben
2 Zwiebeln in ganz dünnen Scheibchen

Das Fladenbrot halb durchschneiden.

Die beiden Hälften des Fladenbrottes mit Remoulade bestreichen; mit den Zutaten die untere Hälfte belegen und den oberen Deckel auflegen. Ruhig etwas fest aufdrücken und in Tortenstücke schneiden.