

Flan á la bourguignonne – Lauchfladen aus Burgund



In den Originalrezepten ist als Boden meist Mürb- oder Blätterteig vorgesehen; wir verwenden stattdessen Weißbrotteig, der mindestens 12 Stunden vorher zubereitet werden sollte:

Weißbrotteig (für 2 rechteckige Bleche, gibt 32 Stück)

125 g Mehl 550
375 g Mehl 405
10 g frische Hefe
250 ml Magermilch
45 ml Olivenöl
1/2 Esslöffel Salz

Teig zubereiten, ohne die Zutaten vorzuwärmen - wenn nur ein Blech benötigt wird halbe Menge. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe mit einem Teil der Milch glatt anrühren, in die Mitte des Mehls geben, dann restliche Milch und Olivenöl zugeben. Kneten bis sich Teig leicht von Hand und Schüssel löst. Zugedeckt stehen lassen.

Belag pro rechteckiges Blech (16 Stück)

2 Stangen Lauch (ca. 500 g)
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
25 g Mehl 405
150 g Sahne
100 g Bergkäse

Teig auf dem Blech mit wenig Speisestärke auswellen (der Teig geht dann nochmals auf dem Blech während man den Belag zubereitet). Lauch sorgfältig unter fließendem Wasser reinigen, dann in schmale Ringe schneiden. Käse in zwei Portionen reiben. In einem großen Topf die Butter zergehen lassen. Lauch zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles mischen, 5 Minuten bei großer Hitze andünsten, umrühren, weitere 5 Minuten bei verminderter Hitze fertigdünsten. Mehl mit Sieb anstäuben, umrühren, Sahne und Hälfte des geriebenen Käses zugeben. Unter weiterem Rühren kurz aufkochen lassen, vom Feuer nehmen, Masse auf das vorbereitete Blech verteilen. Mit der anderen Hälfte des Käses bestreuen, nochmals mit Muskat würzen. Im Ofen backen: 10 Min bei 225°(Gas 4), dann 15-20 Min bei 200°(Gas 3).

Guten Appetit.

