# Appenzeller Käsefladen mit Brotteig

Im Appenzell wird der Käsefladen zwar auch mit Kuchen- oder Mürbeteig gebacken, früher war es gang und gäbe beim Brotbacken einen Teil des Teiges abzuzweigen, um daraus den Käsefladen zu backen. Heute wird dies meist nur noch zu besonderen Anlässen gemacht. Belegt wird der Fladen natürlich mit Appenzellerkäse, am besten gut gereift, aber nicht zu rezent (Surchoix). Dazu Zwiebel und gewürzt mit Knoblauch, Muskatnuss, Pfeffer und ein wenig Kümmel.

Es braucht nicht viel Teig für den Fladen, damit sich das Kneten auch lohnt, bäckt man gleichzeitig ein Brot.

## Zutaten Brotteig

```
Vorteig:
60g     Ruchmehl
50g     Wasser
1g      Frischhefe

Hauptteig:
        Vorteig
250g    Ruchmehl
170g    Wasser
8g      Frischhefe
8g      Salz
```

## Zutaten Käsefladen (Backblech ø24cm):

```
1/2     Brotteig
120g    Appenzeller surchoix
50g     Zwiebel
1/2Tl   Kümmel
```

| | |
|---|---|
| 1 | Ei |
| 5cl | Vollrahm |
| | Pfeffer, Muskatnuss |

## Zubereitung

Zutaten für den Vorteig verkneten und abgedeckt bei Raumtemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) reifen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig und den Vorteig miteinder vermischen und mit der Maschine 4 Minuten auf der langsamsten Stufe verkneten bis er ballig wird. Weitere 4 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt insgesamt 4 Stunden beim Raumtemperatur (ca. 23°) gehen lassen. Teig nach 30, 60 und 120 Minuten auseinanderziehen und  je 2 mal falten. Der Teig sollte zu Schluss gut ums doppelte aufgegangen sein.
Das Dehen und Falten stärkt das Teiggerüst; der Teig geht schöner auf.

Käse durch die Röstiraffel reiben, Zwiebel und Knoblauch hacken, Kümmel leicht zerstossen. Alles mit dem Käse vermischen. Ei und Rahm zugeben, nochmals vermischen und mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Ofen mit Backstein auf 250° vorheizen.
Ein Backstein ist nicht unbedingt nötig, Fladen und Brot gehen aber besser auf, wenn sie zu Beginn mit viel Unterhitze gebacken werden.

Etwas mehr als die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1cm dick zu einem runden Fladen auswallen.

Backblech mit reichlich Mehl bestäuben, Teig aufs Backblech hieven und die Ränder nachformen. Käsemasse einfüllen und den Fladen auf der untersten Rille in den Ofen schieben. Temperatur nach 2 Minuten auf 200° reduzieren und ca. 30 Minuten fertigbacken.

Aus dem Rest des Teiges einen Laib formen, 2-3 Mal mit einer Rasierklinge einschneiden und mit dem Fladen in den Ofen schieben.

Fladen vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten  leicht auskühlen lassen.

*Vorteig*

*Gereifter Teig ausziehen*

*... und falten*

VOLLRAHM
CRÈME ENTIÈRE
PANNA INTERA