Frischkäse-Fladenbrot

Fluffig – weich und saftig lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm



Für 4 große Fladenbrote

1 große Kartoffel
Salz
25ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 EL Butter (ggf. laktosefrei)
100g körniger Frischkäse (ggf. laktosefrei)
1 Ei
1 EL Öl
1 P. Trockenhefe
250g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
200ml lauwarmes Wasser
1 TL Xanthan

1. Die Kartoffel schälen in Salzwasser weich kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Milch unt Butter verrühren und auskühlen lassen.
2. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten, auch das Hefewasser und das Kartoffelpüree in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen nochmal kurz durchkneten, in vier Stücke teilen. Jedes Teigstück rund formen und flach drücken. Auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Backblech legen. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 20 – 25 Minuten backen.

Tipp: Anstatt 4 großer Fladenbrote können auch 8 kleine Fladenbrote geformt werden. Dieses Fladenbrot eignet sich sehr gut für selbstgemachten Döner.