

Wikingerbrot

Kezdölap



1kg Weissmehl
200 g Dinkelmehl
1lt Gemüsebrühe
600 g Schinkenwürfel
600 g gehackte Zwiebeln
100 g Butter

Zubereitung:

Die Schinken- und Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen und zu den Mehlen geben.
Anschließend die warme Gemüsebrühe hinzufügen und unterrühren bis ein relativ flüssiger, klebriger Teig entsteht.

Auf einem Kuchenblech auf Backpapier gesamt 16 grosse Fladen aufstreichen.

Bei 220°C ca. 25 Minuten backen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Original werden diese Fladen eher weich als knusprig.