



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Schwedischer Brotkuchen - Brötkakor

Zutaten (für 2 Fladen)

100	ml	Wasser
40	g	Butter
150	ml	kaltes Wasser
½	Würfel	Frischhefe
30	g	Zucker
400	g	Weizenmehl Typ 405 oder 550
35	g	Roggenschrot
1	TL	Salz

Zubereitung



Fotos: Uta Kempf



Die Hefe in eine Tasse bröckeln und mit dem Zucker glattrühren.

100 ml Wasser mit der Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze erwärmen bis die Butter schmilzt. Vom Herd nehmen.

Das kalte Wasser in eine Rührschüssel gießen, das Butter-Wasser dazugeben, dann die Hefe-Zucker-Mischung. Die Mehle mit dem Salz mischen, dazugeben und ca. 5 Minuten unterkneten.

Falls der Teig zu stark klebt, noch 50 - 100 g Mehl dazu geben.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Aus dem Teig 2 Kugeln formen. Jede Kugel auf Backpapier 0,5 cm dünn ausrollen.

Während der Backofen auf 225° C vorheizt, die Fladen auf den Blechen nochmals ruhen lassen. Mit einer Gabel jeden Fladen mehrmals einstechen.

2 Bleche gleichzeitig in den Ofen schieben und die Fladen ca. 8 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Backzeit die Position der Bleche wechseln (oben – unten).

Die Fladen zum Schluss auf einem Gitterrost abkühlen lassen.