



## Joghurtfladen mit Ländle Raclettekäse

### Zutaten für den Teig:

500g Mehl  
1 Pckg. Trockenhefe  
360ml lauwarmes Wasser  
1 TL Zucker  
80g Ländle Naturjoghurt  
35g Ländle Butter, geschmolzen  
1 Pr. Salz

etwas Mehl

### Zutaten für den Belag:

12 Ländle Raclette Scheiben  
2-3 größere gekochte Kartoffeln, in Scheiben geschnitten  
1 Kl. rote Zwiebel, in Ringe geschnitten  
Shitake Pilze  
frischer Thymian, frischer Oregano  
Salz, Pfeffer

Für den Teig die Trockenhefe mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl mit Salz mischen. Hefewasser einrühren, dann Joghurt und Butter unterrühren. Es soll eine homogene Masse sein, kneten ist nicht nötig. Abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Backrohr auf 275° Heißluft vorheizen.

Vom Teig jeweils eine Portion abstechen, kurz in wenig Mehl wenden und dann mit den Händen in Form ziehen. Den Rand dabei drehen und dicker lassen. In der Mitte wird und soll der Teig sehr dünn sein. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Ein Blech auf mittlerer Schiene 3 Minuten backen. Dann mit Ländle Raclette Scheiben belegen und Kartoffeln & Zwiebelringe, oder Pilze darauf verteilen.

Backrohr auf Grillfunktion umschalten und auf der mittleren Schiene einige Minuten grillen, bis der Rand schön braun wird. Mit dem zweiten Blech ebenso verfahren. Fladen mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln mit frischem Thymian, die Pilze mit frischem Oregano bestreuen.

Dazu passt ein Dip aus Naturjoghurt, Kräutern und Knoblauch.