

Apfelblooz

1. Hefe, Milch und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 37°C / Stufe 3 erhitzen. Mehl dazugeben. 1 Minute / Teigknetstufe verkneten. 15 Minuten im Mixtopf gehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten für den Teig mit dazugeben und 3 Minuten / Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig umfüllen und abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Den großen runden Stein einfetten und den Teig dünn darauf ausrollen.
4. Quark, Sahne, Ei und Mehl verrühren und auf dem ausgerollten Teig verteilen.
5. Die Äpfel schälen und entkernen. In dünne Scheiben hobeln und auf dem Belag verteilen. Zimt- und Zuckermischung großzügig auf den Äpfeln verteilen.
6. Den Blooz auf dem Rost, unterste Schiene 20-25 Minuten backen.



Zutaten:

Für den Boden

10 g Hefe
125 g Milch
250 g Weizenmehl Type 550
50 g Butter
1 Ei
30 g Zucker
1 Prise Salz

Für den Belag

125 g Magerquark
100 g Sahne
1 Ei
1 EL Mehl
4 Äpfel
Zucker/Zimt

Benötigtes Material

Großer runder Stein, White Lady

Zubereitungszeit

20 Minuten
Zubereitungszeit
1 Stunde Gehzeit
25 Minuten Backzeit