

ZUTATEN:

1 kg Weizenmehl
1 Liter Wasser
1 Prise Salz
1 kleines Stück geschmolzene Butter
400 g Sahne
2 Becher Schmand
100 g geschmolzene Butter
200 Naturjoghurt
1 Prise Salz



FILA

ZUBEREITUNG:

Weizenmehl und Wasser mit einer Prise Salz verrühren, bis die Konsistenz etwas dickflüssiger ist als die von einem Crêpesteig. Für die Füllung Sahne, Schmand, geschmolzene Butter und Joghurt vermischen und mit Salz abschmecken.

Eine runde Backofenform oder ein rundes Blech einfetten und den Teig löffelweise strahlenförmig vom Rand zur Mitte streichen, sodass eine "Sonne" entsteht. Auf den freien Flächen wird mit einem Löffel vorsichtig die Füllung auftragen, sodass der ganze Boden der Form bedeckt ist

Die Form/Blech bei 250°C Oberhitze in den Backofen auf die oberste Schiene platzieren und wenige Minuten backen bis der Teig bräunlich wird, dann das Blech rausnehmen und den Vorgang wiederholen, diesmal allerdings den Teig strahlenförmig vom Rand zur Mitte streichen auf die Position der Füllung vom ersten Auftrag. Auf die freien Felder die Füllung aufstreichen (über die ersten Teigstreifen). Das ganze so lange wiederholen, bis der Fila die gewünschte Größe erreicht hat. Mit einer Schicht Füllung abschließen, Fila mit einem Küchentuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Warm servieren.

GUTEN APPETIT!