



würziges Fladenbrot

Zutaten:

- 200 ml Wasser
- 10 g Hefe, frisch
- 2 EL neutrales Öl
- 350 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- 1 TL Salz
- Olivenöl
- evtl. frisch gepressten Knoblauch
- Salz
- Kräutermischung nach Belieben



Zubereitung:

- Wasser und Hefe auflösen
im TM: 2 Minuten / 37°C / Stufe 1
- alle restlichen Zutaten zugeben und für ca. 5 Minuten zuerst auf kleinerer, danach auf mittlerer Stufe zu einem leicht klebrigen Teig kneten lassen.
im TM: 5 Minuten auf Teigstufe kneten lassen.
- Teig bei Bedarf etwas bemehlen, zur Kugel formen und in der großen Nixe mindestens 30 Minuten (bis sich der Teig verdoppelt hat) gehen lassen.
- Eure Stoneware leicht fetten, dann den Teig direkt drauf kippen. Mit dem Teigroller vorsichtig ausrollen. Ganz wichtig: nicht zu dünn! Der ausgerollte Teig sollte einen guten Zentimeter haben.
- Auf die Oberfläche des Teiges etwas Olivenöl träufeln (siehe Hinweis). Mit den Fingern verteilen und dabei Dellen in den Teig drücken.
- Jetzt mit Salz und Kräutern bestreuen. (Siehe auch Hinweis)
- Nun noch einmal 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 230° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Stoneware wie gewohnt im unteren Drittel des Backofens einschieben und das Fladenbrot für ca. 12-15 Minuten backen.
- Tipp:
 - Ich habe hier ein Olivenöl von Reishunger verwendet. Das Olivenöl mit Knoblauch und Chili ist eines meiner liebsten Öle mit Geschmack. Nicht zu scharf, nicht zu knoblauchlastig, dabei aber mit sehr aromatischem Geschmack
 - Gewürzt habe ich mit dem Knoblauchsatz und Tango Argentino von Edelschmaus. Ihr könnt aber auch jedes andere Salz und Gewürz verwenden

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>