

Fladenbrot mit Oliven & getrockneten Tomaten



Zutaten:

für 2 Fladen oder 1 großen

- 500 g Weizenmehl 550
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 350 ml warmes Wasser (ca. 35° C)

- 5-6 getrocknete Tomaten
- 1 1/2 EL Rosmarin
- 2 EL Pinienkerne
- Meersalz grobkörnig
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem weichen Teig verkneten und ca. 15-20 Minuten gehen lassen.

Getrocknete Tomaten und einen EL Rosmarin klein schneiden und unter den Teig kneten. Die restlichen Rosmarinnadeln kommen später auf den Teig.
Den Teig etwa 1,5 cm dick ausrollen (rund oder länglich).

Den Ofen auf 230° C Ober-/Unterhitze, mit dem leeren Blech, vorheizen.

Den/die Fladen auf Backpapier legen und 15 Minuten unter einem Tuch gehen lassen. Danach mit den Fingern Dellen in den Teig drücken. Etwas Olivenöl auf die Fladen streichen und mit Salz, Rosmarinnadeln und Pinienkernen bestreuen.

In den Ofen schieben und etwa 15-20 Min backen. Evtl. mit Backpapier oder Alufolie abdecken wenn die Fladen anfangen bräunlich zu werden, damit die Kerne und der Rosmarin nicht verbrennen.

Abkühlen lassen und frisch essen oder einfrieren. Frisch schmecken sie am Besten.

Guten Appetit! 😊