Rezept

Fladenbrot mit Rosmarin

Ein Rezept von Fladenbrot mit Rosmarin, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	Mehl
120 ml	lauwarme Milch
1 TL	Salz
	Fett für das Blech
1 TL	grobes Meersalz zum Bestreuen
1	Würfel Hefe (42 g)
1 EL	gehackter frischer Rosmarin (ersatzweise 1 TL getrockneter)
6 EL	Olivenöl nativ extra
	Mehl zum Bestreuen und Ausrollen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerbröseln, mit Milch und 120 ml lauwarmem Wasser verrühren. In die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl vermischen. Zugedeckt an einem warmen Ort 15-20 Min. gehen lassen, bis die Mischung Blasen bildet.

2. Rosmarin, Salz und 4 EL Olivenöl zugeben und alles mit den Händen ca. 10 Min. kräftig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Min. aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3. Ein Backblech fetten und mit Mehl bestreuen. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zu einem 1 cm dicken, rechteckigen Fladen ausrollen. Auf das Blech legen.

4. Die Oberfläche mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Mit den Fingerspitzen verstreichen und dabei Vertiefungen eindrücken. Mit Meersalz bestreuen und nochmals 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen.

5. Das Brot im Ofen (Mitte) 15-20 Min. hellbraun backen. Etwas abkühlen lassen, vom Blech nehmen und in rechteckige Stücke schneiden. Warm oder abgekühlt servieren.