Rezept

Oliven-Kräuter-Brotfladen

Ein Rezept von Oliven-Kräuter-Brotfladen, am 02.05.2024

Zutaten

	1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20 g)
450 g	Mehl (Type 550)
20	schwarze Oliven (ohne Stein, in Öl eingelegt)
	1/2 Bund Thymian
1 TL	Salz
2 TL	Fleur de Sel
	1/2 TL Zucker
150 g	Mehl (Type 1050)
8	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
1	Zweig Rosmarin
8 EL	Olivenöl
	Olivenöl und Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1595 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker und 400 ml lauwarmem Wasser in einer großen Schüssel verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Beide Mehlsorten mischen und die Hälfte davon mit der angerührten Hefe gut verrühren, bis ein glatter, weicher Brei entstanden ist. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und den Hefeansatz an einem warmen Ort ca. 2 Std. ruhen und gehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat.

2. Oliven und Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Übriges Mehl und Salz mischen und mit 2 EL Olivenöl zum Hefeansatz geben. Erst mit dem Löffel verrühren, dann die Oliven, Tomaten und Kräuter zugeben und alles rasch mit den Händen zu einem weichen Teig kneten (dabei nicht zu lange kneten). Zu einer Kugel formen, mit etwas Olivenöl bestreichen und in eine eingeölte Schüssel geben. Wieder ein feuchtes Tuch darüberlegen und den Teig noch mal 1 Stunde gehen lassen.

3. Ein Backblech mit Öl einpinseln. Teig halbieren, zu zwei Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit so wenig Druck wie möglich zu je einem Rechteck (ca. 15 × 20 cm) ausrollen. Die kurzen Seiten der Teigrechtecke jeweils zur Mitte klappen. Beide Fladen mit Abstand nebeneinander auf das Blech legen. Die Fladen mit den Fingern leicht ein- und auch etwas platt drücken, dann mit einem Messer viermal quer einschneiden.

4. In einem hohen Rührgefäß übriges Olivenöl mit 6 EL Wasser und Fleur de Sel mit dem Schneebesen kräftig verschlagen, bis die Flüssigkeit cremig ist. Die Teigfladen damit bestreichen. An einem warmen Ort (ideal: auf dem bereits leicht vorheizenden Backofen) 1 Std. gehen lassen, dabei noch zwei- bis viermal mit den Fingerkuppen leichte Dellen in den Teig drücken und eventuell mit herunter gelaufener Ölmischung bepinseln – so schlägt der Teig viele kleine Blasen und wird später richtig schön locker.

5. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Fladen darin (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen. Um zu prüfen, ob sie fertig sind, einen Laib anheben und am Boden klopfen – klingt es hohl, ist das Brot durchgebacken. Die Fladen schmecken lauwarm und kalt (auch prima: 1 Tag durchgezogen), solo oder fein belegt.