Rezept

Veganes Fladenbrot mit Rosmarin

Ein Rezept von Veganes Fladenbrot mit Rosmarin, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
21 g	frische Hefe (½ Würfel)
2 Zweige	Rosmarin
	Mehl zum Verarbeiten
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
60 ml	Olivenöl
	Öl für das Blech
	1-2 EL grobes Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 FLADEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1915 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, das Salz darüber streuen. Hefe und Zucker in 80 ml lauwarmem Wasser auflösen.

2. Rosmarin waschen und trockentupfen, die Nadeln von den Zweigen streifen (es sollen etwa 3 EL sein). 2 EL davon fein hacken. Hefewasser, Olivenöl und gehackten Rosmarin zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handmixers verkneten und dabei in dünnem Strahl noch so viel lauwarmes Wasser zugießen, dass ein fester, elastischer Teig entsteht (noch etwa 2 EL). Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.

3. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen. Den Teig nochmals gut durchkneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis von etwa 20 cm Ø ausrollen, die Ränder sollen etwas dicker sein als die Teigmitte (ähnlich wie bei einer Pizza).

4. Den Fladen auf das Backblech legen, mit dem Olivenöl extra vergine beträufeln, die übrigen Rosmarinnadeln sowie das grobe Salz darüber streuen. Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Ofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.

5. Die Focaccia im heißen Backofen (Mitte) in 10-15 Min. goldbraun backen. Sofort servieren.