

Rezept

Fladenbrot mit Trauben, Speck und Rosmarin

Ein Rezept von Fladenbrot mit Trauben, Speck und Rosmarin, am 25.07.2024

Zutaten

15 g frischer Germ (Hefe; 1/3 Würfel)	1 TL Zucker
5 EL Olivenöl	500 g Weizenmehl
Salz	500 g grüne und blaue Weintrauben, gemischt
150 g geräucherter durchwachsener Speck	3 Zweige Rosmarin
50 g Walnusskerne	Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche	Öl für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Brote | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Germ in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Zucker, 2 EL Olivenöl, Mehl und eine Prise Salz zufügen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in vier gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Trauben waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und hacken. Walnusskerne hacken.
3. Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Teigkugeln auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu flachen, länglichen Fladen formen und nebeneinander auf ein gut geöltes Backblech legen. Teigfladen dicht mit den Trauben belegen, Speck, Rosmarin und Walnüsse gleichmäßig darauf verteilen.
4. Fladenbrote mit restlichem Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und im heißen Ofen etwa 14 Minuten lang backen.