Rezept

Knuspriges Fladenbrot

Ein Rezept von Knuspriges Fladenbrot, am 26.07.2025

Zutaten

20 g	frische Hefe
4 EL	Olivenöl
1 TL	Malzextrakt (5 g; Bioladen)
2 EL	Olivenöl
500 g	Mehl
10 g	Meersalz
	Mehl zum Arbeiten
	1/2 EL mittelgrobes Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe zerkrümeln und in knapp 300 ml lauwarmem Wasser anrühren. Mit dem Mehl, dem Öl, Salz und Malzextrakt in eine Schüssel füllen und alles gut vermischen. Auf der Arbeitsfläche auf wenig Mehl in etwa 5 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben und mit einem Tuch bedeckt etwa 2 Std. gehen lassen.

2. Dann das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal durchkneten. Auf dem Blech zu einem knapp 1 cm dicken Fladen ausrollen und zugedeckt noch einmal etwa 30 Min. gehen lassen.

3. Den Teig dann mit den Fingerkuppen an mehreren Stellen eindrücken. Die 2 EL Olivenöl mit 4 EL kaltem Wasser verrühren und auf dem Teig verteilen. Nochmals etwa 30 Min. gehen lassen, dann mit dem Salz bestreuen.

4. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Focaccia im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden und frisch servieren.