Rezept

Olivenfladen

Ein Rezept von Olivenfladen, am 06.05.2024

Zutaten

1/2 Würfel	frische Hefe (21 g)
300 g	Mehl + Mehl zum Arbeiten
6 EL	Olivenöl
1/2 TL	Zucker
1/2 TL	Salz
100 g	in Kräuter eingelegte, entsteinte große Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker und 2 EL lauwarmem Wasser verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

2. Aufgelöste Hefe mit Mehl, Salz, 4 EL Olivenöl und etwa 150 ml lauwarmem Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Hefeteig verkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Std. ruhen und gehen lassen.

3. Dann den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu knapp 1 cm hohen runden Fladen ausrollen. Die Oliven grob zerschneiden und tief in die Teigfladen drücken. Mit übrigem Öl beträufeln.

4. Die Fladen auf den Grillrost legen (möglichst am Rand, wo die Hitze nicht zu heiß ist) und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut 6-8 Min. grillen, dabei einmal vorsichtig wenden. Bei Bedarf vor dem Wenden die Oliven nochmals tiefer eindrücken.