

Italienisches Fladenbrot



Zutaten

500 g Dinkelmehl 1050
20 g Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
3 EL Olivenöl
½ TL brauner Zucker oder Honig
½ TL Salz
4 EL Olivenöl
Rosmarinnadeln
grobes Meersalz
Knoblauchscheiben
Schwarzkümmel

Zubereitung

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Zusammen mit dem Mehl alles in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in einer Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Tag auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen und in ca. 10 cm breite Streifen schneiden. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Olivenöl bestreichen und mit Rosmarin und Meersalz und nach Wunsch mit Knoblauchscheiben und Schwarzkümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° 12-15 min. goldbraun backen.