

Brotfladen mit Olivenöl

Kategorien: Brot, Fladen

Zutaten für: 1 Personen

500	Gramm	Mehl
20	Gramm	FrISChe Hefe (1/2 Würfel)
1/4	Teel.	Zucker
1/4	Ltr.	Lauwarmes Wasser
5	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Salz
5	Essl.	Weisswein
2	Teel.	Grobes Salz

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, den Zucker darüberstreuen und etwa 1/8 l warmes Wasser angießen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken; Teig zum Aufgehen etwa 15 Minuten an einem warmen Platz stellen. 3 EL Olivenöl, Salz, restliches warmes Wasser und den Wein dazugeben. Alles mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abgedeckt etwa 30 Minuten warm stellen. Den aufgegangenen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten. Etwa 2 cm. dick ausrollen und auf ein mit Öl und etwas Salz bestrichenes Backblech legen. Nochmals abgedeckt gehen lassen. Mit den Fingern mehrere Vertiefungen in den Teig drücken; mit dem restlichen Öl beträufeln und mit etwas grobem Salz bestreuen. Den Fladen in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen schieben. In 20 bis 30 Min. goldgelb backen. ABWANDLUNG Den aufgegangenen Teig statt mit Salz mit einer dick eingekochten Tomatensosse (evtl. Fertigprodukt) bestreichen, mit Kapern bestreuen und mit Oregano würzen. Mit Olivenöl beträufeln und backen. Schmeckt warm oder kalt - Jedoch nur frisch.