

Rezept Brotfladen mit Zwiebeln und Zucchini

Zutaten:

225 g Weizenmehl (Type 405)

0,1 l Olivenöl

kaltes Wasser

1 kleine Zucchini

1 große weiße Zwiebel

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit 50 ml Olivenöl verarbeiten und soviel Wasser zufügen, damit ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Das Backrohr auf 240° C aufheizen.

Die Zucchini waschen, abtrocknen, die Enden abschneiden und mit dem Gemüseschäler die Frucht in möglichst lange Stücke abschälen.

Die Schalenstücke in dünne Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.

Nach der Ruhezeit, den Teig nochmals kräftig durchkneten und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Diesen Teig auf eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Mit Fingern Vertiefungen in den Teig drücken, mit Zwiebelscheiben und Zucchiniastreifen belegen.

Salzen, pfeffern und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Das Backblech in den Ofen schieben und für ca. 10 Minuten backen lassen.

Das Brot sollte eine schöne Farbe haben.

Zurück zu den Italienischen Rezepten

Zurück zu den Brot- und Aufstrichrezepten