

Rezept Brotfladen

Rezept Brotfladen

Zutaten:

225 g Weizenmehl (Type 405)

1/2 Hefewürfel (ca. 21 g)

3 EL Olivenöl

kaltes Wasser

frisch gemahlenes Meersal

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit 1 EL Olivenöl, in Wasser aufgelöste Hefe verarbeiten, würzen und soviel Wasser zufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

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

Nach der Ruhezeit, den Teig nochmals kräftig durchkneten, 2 Kugeln formen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Diesen Teig auf eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Mit Fingern Vertiefungen in den Teig drücken, 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 Brote und Aufstrich

Zurück zu den Grundteigrezepten

Zurück zu den Backrezepten