

Knuspriges Fladenbrot

Zutaten für 6 Fladen

Teig:

420g Wasser
7g Hefe frisch
10g Salz
10g Zucker
etwas Olivenöl
600g Mehl glatt

Zubereitung:

Teig:

Hefe & Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 3 min/37 Grad/Stufe 2 mischen. Mehl, Öl und Salz dazugeben und 3 min/ Knetstufe. Den sehr weichen, fast klebrigen

Teig mit Hilfe eines Spatels in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Noch geschmackiger wird der Teig, wenn ihr ihn 12-24 Stunden im Kühlschrank kalt garen lässt.

Backofen und 250 C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 6 Stücke teilen und mit Mehl zu einer runden/ovalen Flade ausrollen. Mit Hilfe von Backpapier und Schieber auf den heißen Pizzastein schieben und 5-6 min vorbacken.

So können die Fladen auch verpackt und eingefroren werden. Wenn man sie braucht wieder im Vorgeheizten Rohr 250 Grad 5-8 min fertig backen.

Die Fladen je nach Wunsch kalt belegen:

Tomaten Pesto, Serrano, Rucola

Avocadocreme, Lachs, Rucola

Ziegenfrischkäse, Feigen, Parmesan, Parmaschinken,

