Fladenbrot mit Kartoffeln

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Weizenmehl glatt W700
5 G	Germ
320 ML	Wasser
20 G	Olivenöl
10 G	Salz

Zubereitung

1. Lauwarmes Wasser vorlegen, Germ darin auflösen.
2. Mehl und alle weiteren Zutaten zugeben
   und mit den Händen zu einem weichen Germteig verarbeiten.
3. Der Teig ruht 10 -12 Stunden bei Raumtemperatur,
   in dieser Zeit soll der Teig 1-2 mal gedehnt und gefaltet werden.
4. Nach der Gare wird der Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche gekippt
   und in 4 Portionen geteilt.
5. Die Teiglinge zu Kugeln schleifen und ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
6. Dann per Hand oder mit dem Nudelholz zu Fladen formen bzw. ausrollen.
7. In die Fladen die Kartoffelscheiben drücken.
8. Mit Kräutern und Salz würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln.
9. Die Fladen ruhen für 45-60 Minuten.
10. Backrohr auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
11. Nach der Gare die Kartoffelfladen für 20 bis 25 Minuten
    goldbraun knusprig backen.

SEMINAR BÄUERINNEN