

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Flatbread mit Bärlauch

Für 6 Personen / Zubereitungszeit ca. 135 Min.

Mehl, Type 550	600 g	in eine Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken.
Hefe	½ Würfel	
Zucker	1 TL	und
Wasser	etwas	in der Mulde verrühren und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
Bärlauch	30 g	in feine Streifen schneiden. Bärlauch,
Wasser	300 ml	
Olivenöl	100 ml	
Salz	1 EL	und
Hartweizengrieß	30 g	zum Hefeteigansatz dazugeben und alles zu einem glatten Hefeteig verrühren. Evtl. noch Mehl oder Wasser zugeben. Abgedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig dann rollen und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und platt drücken. Auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen nochmals 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Am Ende der Gehzeit Flatbread mit
Salz, grob		oder
Sesam		bestreuen. Eine hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen und jeweils ein Blech Flatbread im aufgeheizten Ofen 10-15 Minuten goldbraun backen. Warm oder kalt genießen.

Der ideale Begleiter

[Weißburgunder-Chardonnay / Trocken](#)

