

Für 1 Brot à ca. 760 g

Dauer: ca. 15 min. + 30 min. gehen lassen + 30 min. Backzeit

Zutaten

- 250 g Weissmehl (550)
- 250 g Halbweissmehl (720)
- 450 ml Wasser
- 21 g Hefe (1/2 Würfel)
- 10 g Salz
- optional: je 1 TL Zwiebel- und Knoblauchpulver
- 2 EL Olivenöl
- Olivenöl zum Bestreichen
- Grobes Meersalz und ca. 3 Zweige Rosmarin zum Bestreuen



Zubereitung

1. Mehl mit Salz und optional Zwiebel- und Knoblauchpulver mischen, Hefe dazubröckeln
2. Die 2 EL Olivenöl und das Wasser (lauwarm) dazugeben
3. Auf der 1. Stufe der Knetmaschine ca. 2 min. mischen, bis alles grob vermischt ist
4. Auf der 2. Stufe der Knetmaschine ca. 7 min. mischen, bis ein dickflüssiger, gleichmässiger Teig entstanden ist
5. Flach auf ein mit Backpapier belegtes Blech giessen
6. Etwas Mehl auf den Teig streuen und die Hände gut bemehlen, dann den Fladen etwas zurechtdrücken, sodass er ungefähr gerade Kanten erhält und vor allem überall gleich dick ist
7. Blech mit einem feuchten Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 30 min. ruhen lassen, in der Zwischenzeit Backofen auf 220°C vorheizen
8. Mit gut bemehltem Finger in regelmässigen Abständen den Teig bis auf das Blech eindrücken (Finger zwischendurch wieder neu bemehlen)
9. Den Fladen mit Olivenöl bepinseln, grobes Meersalz und grob gehackten Rosmarin nach Geschmack darüberstreuen
10. Blech auf der zweituntersten Rille einschieben und für 25 - 30 min. backen, bis es schön gebräunt ist