



REZEPT



ROSMARINUS
OFFICINALIS

ROSMARIN FLADENBROT



ZUTATEN

Für eine Gießform aus 30 cm:

- › 100 g Weizengries
- › 300 g Mehl 00
- › 1 Kartoffel
- › 12 g Bierhefe
- › 2 Löffel Olivenöl
- › 1 Teelöffel Salz
- › 200 ml Wasser
- › 25 ml Olivenöl
- › 35 ml Wasser
- › Rosmarin
- › Grobes Salz

ARBEITSZEIT (VORBEREITUNG)

Zeit (Vorbereitung): 15 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Insgesamt: 25 Minuten + 2 Std. zum Aufgehen

ZUBEREITUNG

Beide Mehle in eine große Schüssel mischen. In der Mitte ein Loch formen. Die zerkleinerte gekochte Kartoffel, Salz und Öl in das Loch geben. Kneten Sie und fügen Sie nach und nach die Hefe- im Wasser gelöst- hinzu, bis der Teig zart und fast klebrig ist. Formen Sie eine Kugel und lassen Sie sie etwa eine Stunde mit einem Geschirrtuch zugedeckt gehen. Rollen Sie dann den Teig mit den Händen über einer mit Öl gefetteten Form aus. Mischen Sie das Wasser mit Öl, grobem Salz und Rosmarin. Mit den Fingern Löcher in den ausgerollten Teig drücken. Die Oberfläche mit Öl und Salz bestreuen. Nochmals 1 Stunde gehen lassen. In den vorgeheizten Backofen bei 200 °C geben und 20 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.