

Abruzza

Zutaten:

- Ergibt 2 große Fladen
-
- 500 g Weizen fein mahlen
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Vollmeersalz
- 8 Oliven klein schneiden
- 1/2 rote Paprika klein schneiden
- 100 g Parmesan reiben (oder einen anderen Käse)
-
-
-

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe in einem Teil der vorgegebenen Wassermenge auflösen und in der Mulde mit wenig Mehl zu einem dicklichen Brei verrühren. 15 Minuten gehen lassen. Vorteig mit restlichen Zutaten vermengen und gut durchkneten. Den Teig in eine beliebige Form bringen, zum Beispiel Fladen von etwa 15–20 cm Durchmesser formen, auch größer, kleiner oder oval. Auf ein gefettetes Backblech legen und 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche mit einer Blumenspritze mit Wasser besprühen. Backzeit: In einem auf 225° C vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Quelle: "Brot backen" von Ilse Gutjahr/Erika Richter, emu-Verlag