

Fladenbrot hausgemacht mit Rosmarin



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:40 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:40 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Schmeckt ganz prima, unkompliziert in der Zubereitung, der Party Knüller

Zutaten

- Für 8 kleine Fladenbrote:
- 350 g Weizenmehl
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 140 ml Wasser
- 1 1/2 El Olivenöl

- 1 El fein gehackter, frischer Rosmarin

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Wasser lauwarm erhitzen und die Hefe hinein bröckeln.

Schritt3

Danach alles mit den restlichen Zutaten gut verarbeiten und den Teig etwa 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort „gehen lassen“.

Schritt4

Den Teig noch einmal gut durchkneten und noch einmal ca. 15 - 20 min. aufgehen lassen.

Schritt5

In sieben-acht Stücke teilen und mit einem Rollholz auswalken; der Pfanne anpassen.

Schritt6

Eine beschichtete Pfanne relativ stark erhitzen und die Fladen mit etwas Öl ca. 2 min, von jeder Seiten backen, Blasen werfen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mein Fladenbrot ist lecker z. B.: Zum Knabbern mit verschiedenen Dips, zu Grillfesten, mit Mozzarella, Schinken, Salaten, oder Hummus.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** fladenbrot, passt zu vielem, preiswert, schnell, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)220
- Eiweiß (g)7
- Fett (g)2
- KH (g)43,48
- Cholesterin (mg)0,014

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fladenbrot-hausgemacht-mit-rosmarin/>