



Leckere Rezeptidee

Olivenfladen

Zutaten:

- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 2 EL lauwarmes Wasser
- 150 ml warmes Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 300 g Pizzamehl aus der Winkler Mühle
- 6 EL Olivenöl
- 100 g in Kräuter eingelegte, entsteinte große Oliven

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und mit 2 EL lauwarmen Wasser und dem Zucker verrühren. Nach ca. 5 min die aufgelöste Hefe mit dem Mehl und 4 EL Olivenöl und ca. 150 ml warmen Wasser mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig kneten.

Den Teig nun zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche in 6 gleich große Stücke teilen und ca. 1 cm dicke Fladen daraus rollen. Nun die Oliven vierteln und tief in die Teigfladen drücken und mit dem restlichen Olivenöl bestreichen.

Jetzt können die Fladen auf dem Grillrost etwa 7 min gegrillt werden, dabei einmal drehen. Möglichst am Grillrand backen, wo die Hitze nicht so stark ist.



*Viel Erfolg beim Kochen und Backen
... wünscht Ihre Winkler-Mühle!*

Winkler Mühle • Dorfstraße 1 • 91189 Gustenfelden
Telefon 09122 831855 • Fax 09122 831857 • laden@winkler-muehle.de
www.winkler-muehle.de