

Hefeteigfladen mit Oliven

für 8 Portionen :

500 g Mehl

20 g Hefe

$\frac{1}{2}$ Teel. Zucker

50 ccm (2-3 Eßl.) lauwarmes Wasser

6 g (3 Teel.) Salz

1 Eßl. Olivenöl

0,2 l lauwarmes Wasser

Belag:

15 schwarze Oliven

2 Knoblauchzehen

1 Eßl. gehackte Petersilie

2 Eßl. Olivenöl

1/2 Teel. Salz

Mehl in eine große Backschüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, mit lauwarmem Wasser, wenig Mehl und Zucker verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Belag zu bereiten: Oliven entkernen, Knoblauchzehen häuten. Beides sehr fein hacken und mit der Petersilie, Olivenöl und Salz vermengen.

Den inzwischen gegangenen Hefevorteig mit Salz, Olivenöl und lauwarmem Wasser verrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Gut durcharbeiten und den Teig zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Aus dem Teig eine Rolle formen und in 8 gleichgroße Stücke schneiden. Die Stücke zunächst zu Kugeln formen, dann mit dem Handballen zu flachen ovalen Fladen drücken. Je 4 Fladen auf ein leicht gefettetes Backblech legen, mit dem Belag bestreichen und nochmals in der Wärme etwas gehen lassen.

Die Fladen nacheinander im Backofen bei 190° C ca. 20 Minuten abbacken.

Im Umluftherd können beide Backbleche gleichzeitig eingeschoben und die Fladen bei 175° C abgebacken werden.

Lauwarm oder kalt, auf jeden Fall frisch gebacken, schmecken sie am besten und sind eine gute Beigabe zu einem Glas Wein.