

Fladenbrot vom Grill

Zutaten

Vorteig

50 g Wasser
1 g frische Hefe
25 g Einkorn
25 g Dinkel Typ 1050

HauptteigVorteig

50 g Einkorn
100 g Dinkel Typ 1050
1,7 g Salz
95 g Wasser
21 g Olivenöl

Außerdem

etwas Olivenöl zum Bestreichen
Salz
Rosmarinnadeln



Zubereitung

Vorteig

Wasser und Hefe in einer Schüssel verrühren. Beide Mehlsorten hinzufügen und gut vermengen. Ca. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Hauptteig

1. Vorteig mit den übrigen Zutaten vermischen und zu einem elastischen Teig kneten.
2. Teig in eine geölte Schüssel geben und über Nacht (oder 8-12 Stunden) abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 30 min. Raumtemperatur annehmen lassen. Währenddessen die Grillpfanne vorheizen.
4. Teig in vier gleichgroße Stücke teilen. Die Stücke vorsichtig in die Länge ziehen. Am besten geht das mit leicht geölten Händen.
5. Beide Seiten mit Olivenöl bestreichen und in die Grillpfanne legen. Von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun backen. Ihr müsst auf die Temperatur achten, sonst werden die Fladen schnell schwarz...
6. Noch warm mit Salz und Rosmarin bestreuen.