Hefefladen Toscana DD



Zutaten: 200 gr. Weizenmehl 405
Tl. Salz
2 gr. Frischhefe oder 1gr. Trockenhefe
150 ml lauwarmes Wasser
3 EL Olivenöl
Belag nach Belieben

Zubereitung: Das Mehl mit dem Salz mischen. Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser auflösen. Die Mehlmischung dazugeben und alles mit einem Kochlöffel zu einem klebrigen Teig vermengen. In einer weiteren Schüssel 1 EL Oliven verteilen und den Teig hineinlegen. den Teig nun 60 Min. abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Danach den Teig zweimal zusammenfalten. Die Ruhephasen noch zweimal wiederhohlen dabei jedesmal etwas Olivenöl mit einfalten. Den Teig behutsam auf ein Backblech mit Backpapier stürzen, abdecken und 10 Min. ruhen lassen. Dann den Teig mit den bemehlten Fingern auseinander ziehen. Wieder abgedeckt 10 Min. Ruhen lassen. Dann den Teig belegen und wiederum 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 240 Grad Celsius aufheizen. Den Teig dann 15-20 Min. backen, auf ein Gitter etwas abkühlen lassen und servieren.

Kommentare: Zubereitungszeit ca. 25 Min., Ruhezeit 3 Std. und 40 Min., Backzeit ca. 20 Min.
Die lange Herstellungszeit lohnt sich, mit etwas Knoblauch und Sourecreme und ein Glas Wein ein **Gedicht**.

Historie: 7.4.2015 das erste mal zubereitet.

Brot
Start/Home

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:fladenbrot_toscana_dd?rev=1586344062

Last update: **25.03.2022 18:16**