



Zutaten:

500 g Mehl Type 1050
1 TL Agavendicksaft
1 ½ TL Salz
2 EL Olivenöl
1 Paket Hefe (zerbröselt)
ca. 250 ml lauwarmes Wasser
100 g getrocknete Tomaten
(eingelegt)
2 TL gehackter Rosmarin
2 EL Olivenöl

Tipp:

Fügen Sie statt der Tomaten fein geschnittene Oliven hinzu.

Fladenbrot mit getrockneten Tomaten

Zubereitung

Mehl, Agavendicksaft, Salz, Olivenöl, Hefe und lauwarmes Wasser gründlich etwa 5 min verkneten und den Teig abgedeckt etwa 15 min gehen lassen.

Getrocknete Tomaten gut abtropfen lassen, würfeln. Zusammen mit Rosmarin zum Teig geben, gut durchkneten.

Ein Fladenbrot formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals ca. 15 min aufgehen lassen.

Das Brot mit Olivenöl bestreichen und bei ca. 180° C (Umluft ca. 170° C) etwa 35-40 min im vorgeheizten Backofen backen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*