



# Knuspriger Kartoffelbraten – Das perfekte Fladenbrot zum Grillen

## Zutaten

- 150 g gekochte Kartoffeln
- 600 g Weizenmehl
- 300 ml Wasser
- 3,5 g Frischhefe
- 1 TL Brotgewürz
- Salz
- grobes Meersalz
- getrocknete Kräuter
- Olivenöl

## Zubereitung

### Hefe aktivieren:

Die Frischhefe zusammen mit dem Honig im lauwarmen Wasser auflösen.

### Teig kneten:

Die gekochten, gepressten Kartoffeln, das Mehl, das Hefewasser, Salz und Brotgewürz in eine Küchenmaschine geben. Auf kleinster Stufe zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

### Übernachtgare:

Den Teig in eine geölte Schüssel geben, abdecken und über Nacht (für ca. 12–16 Stunden) im Kühlschrank ruhen lassen.



### **Formen & Rasten:**

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, vorsichtig halbieren und rundwirken. Die Teiglinge abgedeckt für 1 Stunde bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen.

### **Fladen formen:**

Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, großzügig mit Olivenöl einreiben und mit den Fingerspitzen sanft in eine längliche Fladenbrotform drücken. Dabei entstehen die typischen Teigblasen. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

### **Finishing & Backen:**

Die Fladen vor dem Backen nochmals leicht flach drücken, mit grobem Meersalz und getrockneten Kräutern bestreuen. Weitere 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Mit Dampf backen:

### **Das Blech in den Ofen schieben.**

Sofort etwas Wasser auf den Ofenboden sprühen (oder eine Schale mit heißem Wasser unten hineinstellen) und auch die Fladenbrote leicht mit Wasser besprühen (Schwaden). Für ca. 12–15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Abkühlen:

Auf einem Gitter auskühlen lassen und frisch genießen!