

# Knuspriger Kartoffelfladen



## Zutaten für 2 Kartoffelfladen:

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

## Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmen Wasser mit etwas Honig auflösen.

Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine auf kleinster Stufe, zu einem glatten Teig kneten. In eine Schüssel geben und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am Folgetag den Teig herausholen, halbieren und rundwirken. Eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nun den Teig auf ein Backblech geben, mit Olivenöl einreiben und mit den Fingern in eine längliche Fladenbrotform drücken. Dabei schlägt der Teig leichte Blasen. Nochmal 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nochmals lang drücken und zum Schluss mit Kräuter und etwas groben Salz bestreuen. Weitere 30 Minuten ruhen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 250°C einstellen. Das Fladenbrot hineinschieben, mit etwas Wasser in den Backofen sprühen, auch die Fladenbrote etwas ansprühen und ca. 12 - 15 Minuten backen, bis sich eine goldene Kruste gebildet hat.

Das Brot herausnehmen und abkühlen lassen.

Quelle: [www.plötzblog.de](http://www.plötzblog.de)

QR Code scannen für die Einkaufsliste auf deinem Handy.

