

## Fladenbrot (Pide)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Brot  
Backmisch  
Party  
Kräuter

250 g Backmischung "Panino" von  
-- Diamant (1/4 Packung)  
1/2 pk Trockenhefe  
Mehl, zum Bearbeiten  
1/2 Eiweiß  
30 g Pinienkerne  
1 ts grobes Meersalz  
1 ts Fenchelsaat  
1 tb Rosmarinnadeln  
10 Salbeiblätter  
2 tb Olivenöl

\* QUELLE

-- essen & trinken 6/97

-- erfaßt: Petra Hildebrandt

Backmischung, Trockenhefe und 160 ml lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig nochmals durchkneten und in 2 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3 mm dünnen Fladen ausrollen. Je 1 Teigfladen auf je 1 Blech legen und sehr dünn mit Eiweiß bepinseln.

Pinienkerne, Meersalz, Fenchelsaat, Rosmarinnadeln und Salbeiblätter auf den Fladen verteilen und mit je 1 EL Olivenöl beträufeln.

Die Fladen nacheinander im vorgeheizten Backofen auf der 3. Einschubleiste von unten bei 200 Grad (Gas 39 15-20 Minuten backen. (Bei Umluft 10-15 Minuten bei 180°C können auch beide Fladen zugleich gebacken werden, müssen dann aber nach der Hälfte der Backzeit die Plätze tauschen).

Die Fladenbrote etwas abkühlen lassen und zu Antipasti servieren.