



Italienisches Fladenbrot

Zutaten

- 375 g Pizzamehl oder Weizenmehl 405
- 240 g Wasser
- 15 g Olivenöl
- 6 g Hefe
- 9 g Salz
- Semola oder Hartweizengries damit sich die Teiglinge leichter in den Ofen schieben lassen

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und für 3 Minuten auf der Teigstufe kneten
- In eine geölte Frischhaltedose geben und im Kühlschrank 8-16 Stunden gehen lassen
- Auf die bemehlte Teigunterlage geben und in 3 Stücke teilen
- Vorsichtig formen und mit der Teigkarte tief eindrücken (siehe Bild)
- Zauberstein in den Ofen geben und aufheizen mit Ober/Unterhitze 270° Grad. *(Alternativ Brote auf ein Backblech mit Backpapier geben und Ofen leer vorheizen, mit Backblech 10 Minuten backen)*
- Semola nutzen um die Teiglinge zu bewegen
- Die Teiglinge dem Pizzaschieber auf den heißen Stein gleiten lassen und ca. 10 Minuten backen **(Achtung geht schnell)**