

Italienische Rezepte

Griebenfladen

Anzahl: 2 Fladen*

Gattung: Backen, Beilage, Hefe, Italien

150 ml lauwarmes Wasser
45 g Griebenschmalz; fertig
- gekauft (1)
55 g Griebenschmalz; (2)
15 g frische Hefe
265 g Mehl

1 Teel. Salz
Mehl; zum Bearbeiten
30 g Parmesan; frisch gerieben
schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.
6 große Salbeiblätter
Backpapier

* = a sechs Stücke Das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben. mit dem Schmalz (1) und der zerbröckelten Hefe glatt rühren. Das Mehl und das Salz nach und nach mit dem Knethaken unter die Hefemischung geben. Zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur ungefähr 30 Minuten ruhen lassen.

Den Hefeteig kräftig durchkneten, in zwei Hälften teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Fladen ausrollen: Sie sollen so groß sein, dass sie nebeneinander auf ein Backblech passen. Das Backblech mit Backpapier belegen, die Fladen vorsichtig darauf legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen Das restliche Schmalz (2) in Flöckchen auf dem Teig verteilen. mit Parmesan bestreuen und mit Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C auf der zweiten Einschubleiste von unten 20 Minuten goldbraun backen (Gas 4, Umluft 12-15 Minuten bei 200°C) Den Salbei in feine Streifen schneiden, die Fladen damit bestreuen. Sie schmecken warm oder kalt.