

---

## FLADENBROT À LA ROLF MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND KALAMATA-OLIVEN

---



für zwei Personen als Salatbeilage

### Zutaten

---

125 g Bioweissmehl  
1/2 TL Trockenhefe (od. 1/4 Frischhefe)  
1/2 TL Meersalz fein  
1 Prise Oreganoblättchen  
1 EL natives Olivenöl extra  
70 ml lauwarmes Wasser  
20 g getrocknete Tomaten, fein geschnitten  
2 EL Oliven, entkernt und grob gehackt

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel gut mischen.

---

2 Olivenöl und Wasser zugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch bedeckt, eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

---

3 Zwei Drittel der Tomaten und Oliven in den Teig einarbeiten. Den Teig in die Form ausrollen, mit dem Stiel einer Holzkelle Löcher einstechen.

---

4 Restliche Tomaten und Oliven darüber streuen. Eine halbe Stunde gehen lassen.

---

5 Backen.

## Backen

---

Auf der untersten Rille  
während ca. 30 Minuten bei 180 Grad

## Küchen-Philosophie

---

Cooking is Love made visible.

Haneka Freepik