REZEPT FÜR TRAUBEN-WALNUSS-FLADEN MIT ROSMARIN | SWEETFAMILY

TRAUBEN-WALNUSS-FLADEN MIT ROSMARIN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 80 Min. | + Geh- & Abkühlzeit

ZUTATEN

1 Würfel	frische Hefe (42 g)
130 g	SweetFamily Brauner Bio-Zucker
2 Zweige	Rosmarin
500 g	Mehl Type 550
1 Prise	Salz
2 EL	Olivenöl
120 g	Walnusskerne
750 g	kleine rote Weintrauben
Mehl	zum Bearbeiten

ZUBEREITUNG

316 Kcal	6 Gramm	51 Gramm	8 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Hefeteig ansetzen:

1. Hefe zerbröckeln und mit 20 g Braunem Bio-Zucker in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Teig zubereiten und gehen lassen:

2. 1 Rosmarinzweig waschen, trocken tupfen, Nadeln abstreifen und hacken. Mit Mehl, Salz, 80 g Braunem Bio-Zucker, 1 EL Öl und Hefewasser verkneten, dabei ca. weitere 100 ml lauwarmes Wasser zufügen. 3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sich deutlich vergrößert hat.

Fladen füllen und formen:

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Walnüsse grob hacken. Trauben waschen, abtropfen lassen, von den Stielen zupfen, größere eventuell halbieren. Teig auf etwas Mehl kurz durchkneten und halbieren. Eine Teigportion zu einem Oval (ca. 20 x 30 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Hälfte Trauben und Nüsse sowie 1 EL Braunem Bio-Zucker bestreuen, dabei rundherum 2-3 cm Teig freilassen. Zweite Teighälfte erneut zu einem Oval in gleicher Größe rollen. Auf den ersten Fladen legen, am Rand gut zusammendrücken. Teig mit 1 EL Öl bepinseln und restliche Trauben und Nüsse darauf verteilen, leicht andrücken, erneut etwas Rand frei lassen. Mit 2 EL Braunem Bio-Zucker bestreuen.

Fladen backen und servieren:

4. Fladen im heißen Ofen 35-40 Minuten backen. Inzwischen übrigen Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln in kleinen Sträußchen abzupfen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf dem Fladen

verteilen. Fladen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Stücke schneiden und frisch servieren.