

Bio vom Grill

-Vorspeise-

Thymian-Fladenbrot

Zubereitungszeit: 1 Stunde 25 Minuten

Zutaten:

400 g Dinkelmehl 1050
1 Päckchen Trockenhefe
8 EL Olivenöl
3 TL Salz
1 Bund Thymian
230 ml warmes Wasser

Zubereitung:

1. Die Blättchen von der Hälfte des Thymians abzupfen. Die restlichen Zweige umgekehrt in eine Schale mit 6 EL Olivenöl und 2 TL Salz legen. Ab und zu umrühren. Dies ist unser „Thymianpinsel“.
2. Mehl, Hefe, Thymianblätter und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen.
3. Das warme Wasser und 2 EL Olivenöl dazu geben, zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
4. Den Teig in 6 Portionen teilen und auf einer bemehlten Oberfläche zu flachen Fladen ausrollen. Auf einer Seite mit dem „Thymianpinsel“ bestreichen und dann nach unten auf den heißen Grill legen. 4-5 Minuten grillen, die 2. Seite auch bepinseln, wenden und weitere 4-5 Minuten grillen.