



# Knoblauchfladen

1000 g Weizenmehl Typ 812  
120 g Hefe, 40 g Salz, 50 g Malz  
15 g Pfeffer (in den Teig)  
1,5 kleine Gläser Knoblauchpaste  
600 ml Wasser  
Zum Bestreuen: Etwa 20 g Pfeffer,  
20 g Paprikapulver und  
200 g Käse.

Alle Zutaten zusammen 5 - 8 Minuten kneten,  
dann 50 Minuten ruhen lassen und danach gut durchkneten.  
8 Teiglinge a ca. 240 g zu kleinen Kugeln formen.

Die Teiglinge 10 Minuten ruhen lassen, dann flach klopfen,  
mit Wasser besprühen, mit Käse bestreuen und  
mit Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Wenn die Teiglinge nach einer Stunde auf etwa die  
doppelte Größe aufgegangen sind, die Fladen mit Wasser  
besprühen und auch in den Ofen reichlich Wasser  
für eine gute Krustenbildung spritzen und  
18 bis 20 Minuten bei 230° C backen.

Dieses Rezept stammt nicht von mir.

Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin  
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Hotzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König

