Fladenbrote vom Grill

Gegrillte Fladenbrote mit Übernachtgare

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

- 415 g Weizenmehl Type 550 (396 g im Original)
- 4 g Salz
- 4 g Trockenhefe
- 290 g kaltes Wasser (292,5 g im Original)
- 43 g hochwertiges Olivenöl

Außerdem

- Etwas Olivenöl (zum Bestreichen)
- Grobes Meersalz (zum Bestreuen)

1-2 Zweige Rosmarin (Nadeln zum Bestreuen)

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit dem Salz und der Hefe gründlich mischen.
2. In die Mitte vom Mehl eine Kuhle drücken. Wasser und Olivenöl hingießen alles und mit einem Holzlöffel grob vermengen.
3. In der Küchenmaschine 3-4 Minuten (per Hand auf einer bemehlte Arbeitsfläche 6-9 Minuten) auskneten. Sollte der Teig zu flüssig sein, etwas Mehl dazugeben.
4. Eine Schüssel mit Öl ausstreichen und den Teig hineingeben. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.
6. Grill (mit Grillplatte!) oder Grillpfanne aufheizen. Ein Backblech einölen und bereitstellen.
7. Da der Teig nach wie vor sehr klebrig ist, die Hände vorher leicht einölen und den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen. Den Teig mit den Händen an den Außenkanten festhalten und leicht länglich auseinanderziehen. Die Teiglinge nebeneinander auf das geölte Backblech legen.
8. Vor dem Grillen jeden Fladen kurz einmal auf dem Blech wenden, so dass beide Seiten eingeölt sind und direkt in auf den Grill bzw. in die Grillpfanne legen.
9. Ca. 4 Minuten von jeder Seite goldbraun braten.
10. Anschließend direkt mit etwas Olivenöl bestreichen und mit grobem Salz und Rosmarin-Nadeln bestreuen.
11. Noch warm servieren oder abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren noch einmal kurz auf den Grill legen.