

13. Brot & Brötchen

Tomaten-Basilikum Fladen [Nr.272]

Menge: 6 große Fladen

Zutaten:

400 g	Tomaten, ohne Stielansätze
550 g	Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen)
40 g	Hefe (1 Würfel)
30 g	Oliven Öl
½ -1 TL	Honig
8-10 Stck.	frische Basilikumblätter oder 2 EL getrocknete
1 ½ - 2 TL	Salz



Zubereitung:

1. Tomaten, Basilikumblätter und Salz in einen Topf geben, mit einem Stabmixer pürieren und anschließend leicht erwärmen.
Thermomix: 20 Sek./Stufe 7 pürieren und anschließend 1,5 Min./37°/Stufe 1 erwärmen.
2. Mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und solange kneten, bis ein weicher Teig entsteht.
Thermomix: Hefe grob zerbröseln zu den pürierten Tomaten geben und **1 Min. / Stufe 2,5** vermischen. Anschließend **3 Min./Teigstufe** zu einem weichen Teig verkneten und in eine Schüssel geben.
3. Den Teig abgedeckt 1 – 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den gegangenen Teig in 6 Stücke aufteilen und Fladen ausrollen. Die Fladen auf ein gefettetes Backblech legen und abgedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Die Fladen jetzt 15 Minuten in der mittleren Schiene backen.
7. Die fertigen Fladen abkühlen lassen.



Die Fladen am besten noch warm genießen.
Sie bleiben sehr lange frisch und schmeckt besonders gut zu Käse und Dips.