

# Kartoffel-Fladenbrot

Sehr luftig – weich und aromatisch! Ideal nicht nur zu Gegrilltem!

Für dieses Rezept gibt es eine [Videoanleitung](#).

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei, vegan



## Für den Teig:

420g + 50g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

100g gekochte und durchgedrückte Kartoffeln

250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei) ODER 225g Seidentofu

2 EL Öl (Sonnenblumen-, Raps- oder Olivenöl)

1 Würfel Hefe ODER 2 P. Trockenhefe

2 TL Salz

2 TL Flohsamenschalenpulver

knapp 400ml lauwarmes Wasser

1 TL gehackter Rosmarin

## Für den Belag:

Kirschtomaten

grobes Salz

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

1. Alle trockenen Zutaten für den Teig, Mehl nur 420g, in eine Rührschüssel geben und vermischen.

2. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, im lauwarmen Wasser auflösen. Nun alle Zutaten für den Teig, bis auf 50g

Mehl, mit dem Kochlöffel oder dem Rührgerät verrühren.

3. 50g Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen. Den Teig, dieser ist sehr weich(!), auf das Mehl geben und mit bemehlten Händen, das restliche Mehl unter den Teig kneten. Falls der Teig klebrig ist, die Hände stets gut bemehlen.

4. Den Teig rasch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den Händen zu einem Fladen auseinanderdrücken. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

5. Knoblauch in kleine Stückchen schneiden. Nachdem sich der Teigfladen deutlich vergrößert hat, mit Olivenöl bepinseln und in die Mulden kleine Knoblauchstücke einlegen. Kirschtomaten auflegen und mit Salz bestreuen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in den Ofen schieben, sofort die Temperatur auf 225 Grad reduzieren und etwa 25 Minuten backen.

**Tipp:** Die Kirschtomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen.

**Werden aus dem Teig kleine Fladen geformt, so dienen diese sehr gut als Dönerbrot!**

**Foto 1: Teig vor dem Aufgehen.**



**Foto 2: Teig nach dem Aufgehen und belegt.**



**Nachfolgende Fotos: Focaccia nach dem Backen.**





*rezepte-glutenfrei.de*