

## Zutaten

- 300 g Mehl
- 200 ml Wasser, lauwarm
- 20 g Hefe
- 1 Prise Salz,
- 30 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
- Rosmarin, gehackt
- 150 g Schafskäse

Backen, Beilage

# Fladenbrot mit Tomaten und Schafskäse

Entdecken Sie unser köstliches Fladenbrot mit Tomaten und Schafskäse. Probieren Sie das Rezept und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Mehl, dem Olivenöl der getrockneten Tomaten und den kleingehackten Tomaten, Salz sowie dem Rosmarin verkneten.
2. Den Teig eine halbe Stunde gehen lassen.
3. Dann den kleingebröckelten Schafskäse hinzugeben, nochmals von Hand durchkneten und anschließend zu Fladen formen.
4. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.
5. Mit Wasser bepinseln und mit Schwarzkümmel bestreuen. Bei 210 C. etwa 25 Minuten backen.