



# Olivenfladen vom Grill

Zeit gesamt  
1h 15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	430 g
Zucker	0.5 TL
Salz	1 TL
Hefe, frisch	21 g
Wasser	250 ml
Olivenöl	4 EL
Oliven, schwarz	50 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grill

1. In einer Schüssel 400 g Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit 3 EL Öl zum Mehl geben. Alles ca. 2–3 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.
2. Oliven hacken und mit übrigem Mehl mischen. Unter den Hefeteig kneten und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen. Ca. 10 Min. ruhen lassen, dann jede Portion zu einem Fladen (ca. 15 cm Durchmesser) ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben.
3. Fladen von beiden Seiten dünn mit übrigem Öl bestreichen und auf dem heißen Grill 3–4 Min. von jeder Seite hellbraun backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Fladen nach Belieben etwa 2 Std. im Voraus vorbereiten. Dann nach dem Ausrollen auf einem mit Mehl bestäubten Backblech oder Tablett in den Kühlschrank stellen und erst kurz vor dem Backen mit Öl bepinseln.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	470 kcal		
Kohlenhydrate	84 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	12 g	Fette	9 g