

Fladenbrot

350 g Mehl
150 g Vollkornmehl
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
350 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
50 g Cashew Kerne
Knoblauchzehe
1 EL Rosmarin
1 EL Thymian
Salz
Pfeffer
50 ml Öl

Mehl, Hefe, Zucker, wasser und Salz zu einem weichen Hefeteig verkneten und ruhen lassen. Teig zu einem Fladen von ca. 1,5 cm Höhe ausbreiten und nochmals ruhen lassen. Cashew Kerne und Knoblauchzehe klein hacken und mit Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und Öl mischen. Das Fladenbrot mit der Kernmischung bestreichen und bei 200 °C 30 min. backen.

