

Gegrilltes Fladenbrot mit Petersilien-Pesto

Für das Fladenbrot:

350ml	warmes Wasser
1P.	Trockenhefe
1/2TL	Zucker
500g	Weizenmehl
3 EL	Olivenöl
1 TL	grobes Meersalz

Für das Pesto:

½ Bund	Petersilie
2 Zweige	Rosmarin
50g	Mandelblättchen
100ml	Rapsöl
	Meersalz

Für das Brot Wasser, Hefe und Zucker in einer kl. Schüssel vermengen und 5 Min. gehen lassen. Das Mehl, Olivenöl und Salz in eine Rührschüssel geben, die Hefe-Mischung dazugeben und mit dem Knethaken des Handrührgeräts vermengen. Dann 10 Minuten weiterkneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und überall mit Olivenöl bepinseln. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und 1,5-2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Anschließend in 80g große Stücke abwiegen, zwischen Backpapier mit dem Nudelholz zu Fladen ausrollen und die Fladen mit Pergamentpapier abdecken, damit sich die Fladen stapeln lassen, ohne aneinanderzukleben. Die Fladen bei mittlerer Hitze auf den Grill legen, bis sie auf der Oberfläche Blasen werfen. Nach ca. 1 Min. wenden und weitere 4-5 Minuten grillen.

Für das Pesto die Petersilienblätter und die Rosmarinnadeln abzupfen und in einen hohen Mixbecher geben. Mandeln und Salz dazugeben und das Öl mit einem Stabmixer langsam einarbeiten.

Das Fladenbrot mit dem Pesto auf dem Tisch servieren.