

# Schiacciata\* -



## das italienische Fladenbrot

\*) Das wird «Sgiatschata» ausgesprochen.

Für 1 Backblech brauchst du  
1 Würfel (42 g) frische Hefe,  
1 dl lauwarme Milch, 500 g Mehl,  
1 Prise Salz, 2 dl Wasser,  $\frac{1}{2}$  dl Olivenöl.



20 Min. vorbereiten  
+ 1,5 Std. gehen lassen  
+ 20 Min. im Ofen backen.



einfach



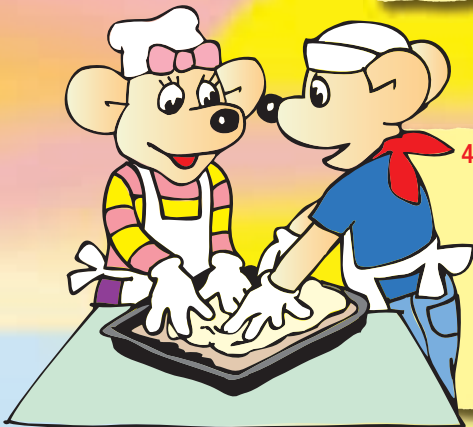
1. Als Erstes zerbröckle ich in einer Schüssel die Hefe in die warme Milch und rühre um, bis sie aufgelöst ist. Dann mische ich in die Milch Mehl, Salz, Wasser und 3 Esslöffel Olivenöl.



2. Ich knete das Ganze so lange, bis ein glatter Teig entsteht. Dann forme ich eine Kugel. Diese lege ich zurück in die Schüssel, decke sie mit einem Tuch ab und warte 1 Stunde.



3. Nun lege ich Backpapier auf ein Blech. Darauf verteile ich das restliche Olivenöl. Danach nehme ich die Teigkugel, drücke sie leicht auf das Öl und drehe sie dann um.



4. Volgine, das machen wir jetzt zusammen, das ist ein richtiger Spass! Mit gespreizten Fingern drücken wir so lange auf dem Teig herum, bis er fast das ganze Blech bedeckt. Das ergibt eine ganz hügelige Oberfläche. Vom italienischen Wort «schiacciare» (= zerquetschen) kommt auch der Name des Rezeptes.

5. Am Schluss lasse ich den Teig nochmals 30 Minuten abgedeckt in Ruhe. Danach geht's für 20 Minuten ab in den 200 Grad warmen Backofen. Etwas abkühlen lassen, fertig!

**TIPP:**

Die Schiacciata eignet sich super für Minisandwichs: quer durchschneiden, mit allem belegen, wonach man Lust hat, und wieder zudecken. Dann in kleine Quadrate schneiden und einen Zahnstocher reinstecken.

