

Olivenfladen

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 250g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 25g Butter
- ½ Tasse geriebener Parmesan
- ½ Tasse schwarze Oliven, in Ringe geschnitten
- 1 EL frisch gehackter Rosmarin
- 125ml Milch
- 60 ml Wasser
- 1 EL Milch zusätzlich
- 2 EL Parmesan zusätzlich



- Mehl, Backpulver, Salz und Butter in eine Schüssel geben und krümelig verreiben
- Parmesan, Oliven und Rosmarin zugeben
- Milch und Wasser einrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten
- auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und einen ca. 2cm dicken Fladen ausrollen
- den Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit der zusätzlichen Milch bestreichen und den zusätzlichen Parmesan darüber streuen
- ca. 25min bei 210°C goldbraun backen, event. mit Alufolie abdecken