

# Das Holunderrezept des Monats Mai

## Pikantes Holunder-Fladenbrot

100 g Giersch  
1 mittelgroße Zwiebel oder Schalotte  
10 schwarze Oliven ohne Stein  
20 g Hefe  
250 g Weizenmehl  
250 g Dinkelmehl  
1 Tl Salz  
1 Handvoll Holunderblüten  
Olivenöl

Giersch, Zwiebel und Oliven werden klein gehackt, während die Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser aufgelöst wird.

Das Mehl mit der Hefe und dem Salz zu einem glatten Teig verrühren, Giersch, Zwiebel, Oliven und Holunderblüten zufügen und zugedeckt mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Jetzt werden kleine Fladen geformt (zuerst Kugel in der Handfläche formen und dann plattdrücken), auf Backpapier legen und nochmals zugedeckt ruhen lassen.

Ofen auf 240 ° vorheizen und die Fladen mit Olivenöl bepinselt 10 Minuten backen, Hitze auf 200 ° reduzieren und nochmal 10 Minuten backen.

Sie werden staunen, wie schnell die kleinen Fladenbrote wieder weg sind....

DER HOLUNDERLADEN

Barbara Hintermair  
Ginselsried 7  
94253 Bischofsmais

Tel.: 09920/ 1386  
Fax: 09920/ 90 30 11  
e-mail: [barbarahintermair@web.de](mailto:barbarahintermair@web.de)

[www.holunderladen.de](http://www.holunderladen.de)

