

Kichererbsenfladen

Zutaten

- 400g Kichererbsenmehl
- 1 TL Salz
- 400ml Wasser
- 5 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- Grobes Salz und grober Pfeffer

Zubereitung

- Kichererbsenmehl mit Salz in einer Schüssel mischen
- Kaltes Wasser mit Schneebesen unterrühren
- Teig bei Zimmertemperatur etwa 4 Stunden quellen lassen
- Rosmarin abzupfen, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden
- Backblech mit Öl ausstreichen
- Teig nochmal durchrühren und auf das Backblech gießen
- Mit Rosmarin und Knoblauch belegen
- Mit Öl beträufeln und mit grob gemahlenem Salz und Pfeffer bestreuen

Backofen 220 Grad ca. 25 Minuten