

## Fladenkuchen mit konfitierten Zwiebeln und Rosmarin

*Ausgearbeitet von Maria Solivellas, Küchenchefin von Ca Na Toneta in Caimari.*

*Vizepräsidentin von Slow Food Illes Balears.*

*Der Stolz der Familie. Unsere Cousine Maria hat den Familiennamen Solivellas über die Grenzen von Caimari hinaus bekannt gemacht und eine herausragende Position in der Gastronomieszene der Balearen erreicht.*

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

- 50 ml Natives Olivenöl Extra Solivellas
- 100 ml Mineralwasser
- 3 g Hefe
- Weichweizenmehl (soviel die Flüssigkeit aufnimmt, damit ein knetfähiger Teil entsteht)

#### Für den Belag:

- 15 ml Natives Olivenöl Extra Solivellas
- 4 weiße Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin

### ZUBEREITUNG

In einer großen Schüssel die Hefe im mit dem Öl vermischten Mineralwasser auflösen. Das Mehl zugeben und alles miteinander verkneten, bis ein elastischer kompakter Teig entstanden ist (er darf nicht an der Schüsselwand festkleben).

Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für eine Weile gehen lassen. Die Zeit hängt von der Raumtemperatur, der Hefe und vom Mehl ab; der Vorgang dauert ungefähr 30 Minuten.

Inzwischen die Zwiebeln in ganz feine Scheiben schneiden, wenn möglich mit einem Gemüsehobel, um einen gleichmäßigen Schnitt zu erzielen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin langsam garen, nachdem sie zuvor gesalzen und gepfeffert wurden. Kleine Teigkugeln in der gewünschten Größe formen und mit der Teigrolle ausrollen, bis der Teig nur noch ganz dünn ist, doch ohne dass er reißt. Den Teig auf ein Backblech legen und ihn mit den Zwiebeln, die mit reichlich Rosmarin gewürzt wurden, bedecken.

Das Rohr 10 Minuten auf 200°C vorheizen, dann den Fladenkuchen hineinschieben und backen, bis der Teig fest und goldgelb ist.