

Rezept Fladenbrot

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

500 G WEIZENMEHL (TYPE 405)

1 WÜRFEL HEFE

1 TL ZUCKER

50 G WEICHE BUTTER

1 EI

2 TL SALZ



ZUM BESTREICHEN

2 EL MILCH

1 PRISE SALZ

2 EL SESAM, OPTIONAL 2 TL SCHWARZER SESAM

MEHL IN EINE SCHÜSSEL GEBEN. HEFE IN EINEN MESSBECHER MIT 250ML LAUWARMEN WASSER BRÖSELN.

ZUCKER HINZUGEBEN UND KURZ VERRÜHREN.

MIT DEN HÄNDEN EINE MULDE IM MEHL BILDEN. DAS HEFE-WASSERGEMISCH DORT HINEINGEBEN.

BUTTER, EI UND SALZ HINZUGEBEN UND ALLES MIT DEN KNETHAKEN DER RÜHRMASCHINE MIND. 5 MIN. LANG

KNETEN. ZUM SCHLUSS MIT DEN HÄNDEN WEITERKNETEN UND DEN TEIG ZU EINER KUGEL FORMEN. TEIG

NOCHMAL MIT EINEM TUCH ABDECKEN UND CA. 40 MIN. GEHEN LASSEN.

TEIG NOCHMAL KURZ DURCHKNETEN UND DANN HALBIEREN. JEDES TEIGSTÜCK RUND AUSROLLEN (CA. 25CM

DURCHMESSER) UND AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH LEGEN. ABDECKEN UND 10 MIN. GEHEN

LASSEN. MIT EINEM MESSER EIN SCHACHBRETTMUSTER IN JEDEN FLADEN EINRITZEN. BEIDE FLADEN ABDECKEN

UND 60 MIN. GEHEN LASSEN.

OFEN AUF 200 GRAD (UMLUFT: 180 GRAD) VORHEIZEN. FLADENBROTE MIT MILCH BESTREICHEN. SALZ,

SESAM UND SCHWARZEN SESAM DARÜBER STREUEN UND IM VORGEHEIZTEN OFEN CA. 20 MIN. BACKEN.

VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN.

DAS FLADENBROT AUF JEDEN FALL LUFTDICHT VERPACKEN, DAMIT ES NICHT AUSTRÖCKNET.

AM BESTEN INNERHALB VON 2-3 TAGEN AUFESSEN ODER EINEN TEIL EINFRIEREN