

## Fladenbrot

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Fladenbrot

20 g frische Hefe  
300 ml lauwarmes Wasser  
450 g Mehl  
1/2 Teelöffel Salz  
1 Esslöffel Grieß  
1 Ei  
1/2 Teelöffel Zucker  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Handvoll Sesam  
1 Handvoll Schwarzkümmel

### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine  
Backpinsel  
kleine Auflaufform

**Fladenbrot** ist in Tzatziki oder Aioli getunkt einfach die ideale **Beilage**. Es ist weich wie ein kuscheliges Kissen und fluffig wie eine Wolke. Und weil es so unfassbar gut aufgeht, eignet es sich auch hervorragend zum Füllen. Perfekt, um dir eine Dönertasche zu zaubern - egal, ob klassisch mit Fleisch oder vegan mit Seitan. Die Zutaten für dieses **beliebte Brot** hast du definitiv alle zu Hause - also keine Ausreden mehr und ran ans Backen!

- 1 -

Hefe in lauwarmes Wasser einrühren, beiseitestellen.

- 2 -

Mehl in eine Rührschüssel sieben und Salz hinzufügen. Hefe-Wasser-Mischung dazugeben, mit dem Knetaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auskleiden.

- 4 -

Arbeitsfläche mit Grieß und etwas Mehl bestreuen. Hefeteig mit den Händen zu einem runden Fladen à 25 cm Durchmesser formen. Auf das Backblech geben und 10 Minuten ruhen lassen.

- 5 -

Ei mit Zucker und Olivenöl verquirlen.

- 6 -

Mit einem Teigschaber ein Rautenmuster auf das Fladenbrot drücken und mit der verquirlten Eimasse bestreichen. Fladenbrot mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

- 7 -

Eine halbe Tasse Wasser in eine kleine Backform gießen und auf den Boden des Backofens setzen. Fladenbrot auf mittlerer Schiene im heißen Ofen 10-12 Minuten backen.

# Fladenbrot

- 8 -

Ein Fladenbrot ergibt ca. 6 Stücke.