

Fladenbrot

für 2 Brote

Zutaten:

500 g	Weizenmehl
50 g	Sesam
½ Würfel	Hefe
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
250 ml	Wasser, lauwarm
100 ml	Olivenöl
	heller und schwarzer Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl, Sesam, zerbröselte Hefe, Salz und Zucker miteinander trocken vermischen.

Lauwarmes Wasser und Olivenöl zugeben und zusammen zu einem glatten Hefeteig verkneten. Den Hefeteig an einem warmen Ort 45 Min gehen lassen. Danach den Teig noch einmal durchkneten, halbieren und 2 Teigkugeln formen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die Kugeln zu 1 cm dicken Teigkreisen ausrollen. Das ausgerollte Fladenbrot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 Min gehen lassen.

Mit einem Kochlöffel oder einer Teigkarte rautenförmig eindrücken.

Fladen mit Wasser bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen (oder mit den Fingern), mit hellem und schwarzem Sesam bestreuen. Den Backofen bei 270 °C vorheizen.

Das Brot in den Ofen schieben und bei 270 °C 15 – 20 Minuten backen:

Die fertigen Brote aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Guten Appetit!