

FLADENBROT

(1 großes oder 6 kleine)

ZUTATEN:

- 450 g Mehl
- 3 TL Salz
- 1 Würfel Hefe (42g)
- 1 Ei (Größe S)
- 1 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Sesamsamen
- 1 EL Schwarzkümmelsamen
- Olivenöl zum Arbeiten



AdobeStock.com/Aklinda

ZUBEREITUNG:

1. Für das Brot das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe in 300 ml lauwarmen Wasser auflösen und hinzufügen. Alles mit den Knetbacken des Handrührgeräts zu einem sehr klebrigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit eingeöhlten Händen auf das Blech geben und flach verteilen (oder 6 kleine Fladen formen und auf zwei Bleche verteilen). Den Teig zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
3. Das Ei mit dem Zucker und dem Olivenöl verquirlen. Mit eingeöhlten Fingern Vertiefungen in den Teig drücken. Den Teig mit der Eimischung bestreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Das Fladenbrot im Ofen (Mitte) in 15 bis 18 Minuten goldbraun backen.