

Fladenbrot

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl
½ Würfel Hefe
½ TL Zucker
25 g weiche Butter
1 (kleines) Ei
1 TL Salz

Zum Bestreichen

1 EL Milch
½ Prise Salz
1 EL Sesam
1 TL schwarzer Sesam

Zubereitung:

1. Schritt

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
250 ml lauwarmes Wasser

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.

2. Schritt

50 g weiche Butter
1 Ei
2 TL Salz

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 40 Min. gehen lassen.

3. Schritt



Foto: Brigitte Sporrer / einfach backen

Teig nochmal kurz durchkneten. Teig rund ausrollen (etwa 25cm Durchmesser) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abgedeckt 10 Min. gehen lassen. Mit einem Messer in den Fladen ein Schachbrettmuster einritzen - abdecken und 60 Min. gehen lassen.

4. Schritt

2 ELMilch
1 PriseSalz
2 ELSesam
2 TL schwarzer Sesam

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.