

Fladenbrot

Fladenbrot backen - Zutaten für 2 Brote

700 g Mehl

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker

50 g weiche Butter

2 Eier

2 EL Sonnenblumenöl

2 TL Salz

2 EL Milch

2 EL Sesam

1 TL Schwarzkümmel

Schritt 1

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe und Zucker in 350 ml lauwarmem Wasser auflösen. Hefe langsam in die Mulde zum Mehl gießen und mit einem Teil davon verrühren. Vorteig 15 Minuten gehen lassen. Das Abdecken mit Frischhaltefolie verhindert, dass der Teig austrocknet

Schritt 2

Butter, 1 Ei, Sonnenblumenöl und 2 TL Salz zum Vorteig geben, alles erst mit einem Handrührgerät, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 3

Teig kurz durchkneten und in zwei Hälften teilen. Teighälften jeweils erst zu Kugeln und dann zu zwei runden Fladenbroten (Ø 25 cm) formen. Fladen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, abdecken und weitere 60 Minuten gehen lassen.

Schritt 4

Mit einem Teigschaber das typische Rautenmuster in den Teig drücken. 1 Ei trennen. Eigelb mit Milch und 1 Prise Salz verquirlen und auf die Fladenbrote streichen, Eiweiß anderweitig verwerten, Fladenbrote mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

Schritt 5

Eine ofenfeste Schale mit 250 ml Wasser auf den Boden des vorgeheizten Backofens (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C) stellen. Dadurch erhöht sich die Luftfeuchtigkeit im Ofen, die Brote gehen beim Backen besser auf und bekommen eine knusprige Kruste. Backbleche in den Ofen schieben. Nach 5 Minuten die Temperatur um 20 °C senken. Fladenbrote nach 15-20 Minuten herausnehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.