

Rezept Fladenbrot

Arbeitszeit 30 Min. | Backen 20 Min. | Ruhen 60-90 Min.

Zutaten für ein (größeres) Brot

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ Würfel Hefe (ca. 21 g)
- ½ TL Zucker
- 25 g weiche Butter
- ½ Ei
- 1 TL Salz
- 125 ml lauwarmes Wasser



Außerdem:

- 1 EL Milch
- Sesam und schwarzer Sesam



M3 - REZEPT FLADENBROT



1. Schritt

250 g Weizenmehl (Type 405 & gemahlenes Mehl vermengt)
½ Würfel Hefe | ½ TL Zucker | 125 ml lauwarmes Wasser

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in einen Messbecher mit 250 ml lauwarmem Wasser bröseln. Zucker hinzugeben und kurz verrühren. Mit den Händen eine Mulde im Mehl bilden. Das Hefe-Wasser-Gemisch dort hineingeben.

2. Schritt

25 g weiche Butter | ½ Ei | 1 TL Salz

Butter, Ei und Salz hinzugeben und alles mit den Händen mind. 5-8 Min. lang kneten. Zum Schluss den Teig zu einer Kugel formen. Teig noch mal mit einem Tuch abdecken und 30-40 Min. gehen lassen.

3. Schritt

Teig noch mal kurz durchkneten, dann halbieren. Jedes Teigstück rund ausrollen (etwa 25 cm Durchmesser) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abgedeckt 10 Min. gehen lassen. Mit einem Messer in jeden Fladen ein Schachbrettmuster einritzen. Beide Fladen abdecken und 60 Min. gehen lassen.

4. Schritt

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

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Fladenbrote mit Milch bestreichen. Salz, Sesam und schwarzen Sesam darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen.

Quelle: www.einfachbacken.de/rezepte/fladenbrot-das-simple-grundrezept?portixzons=1

