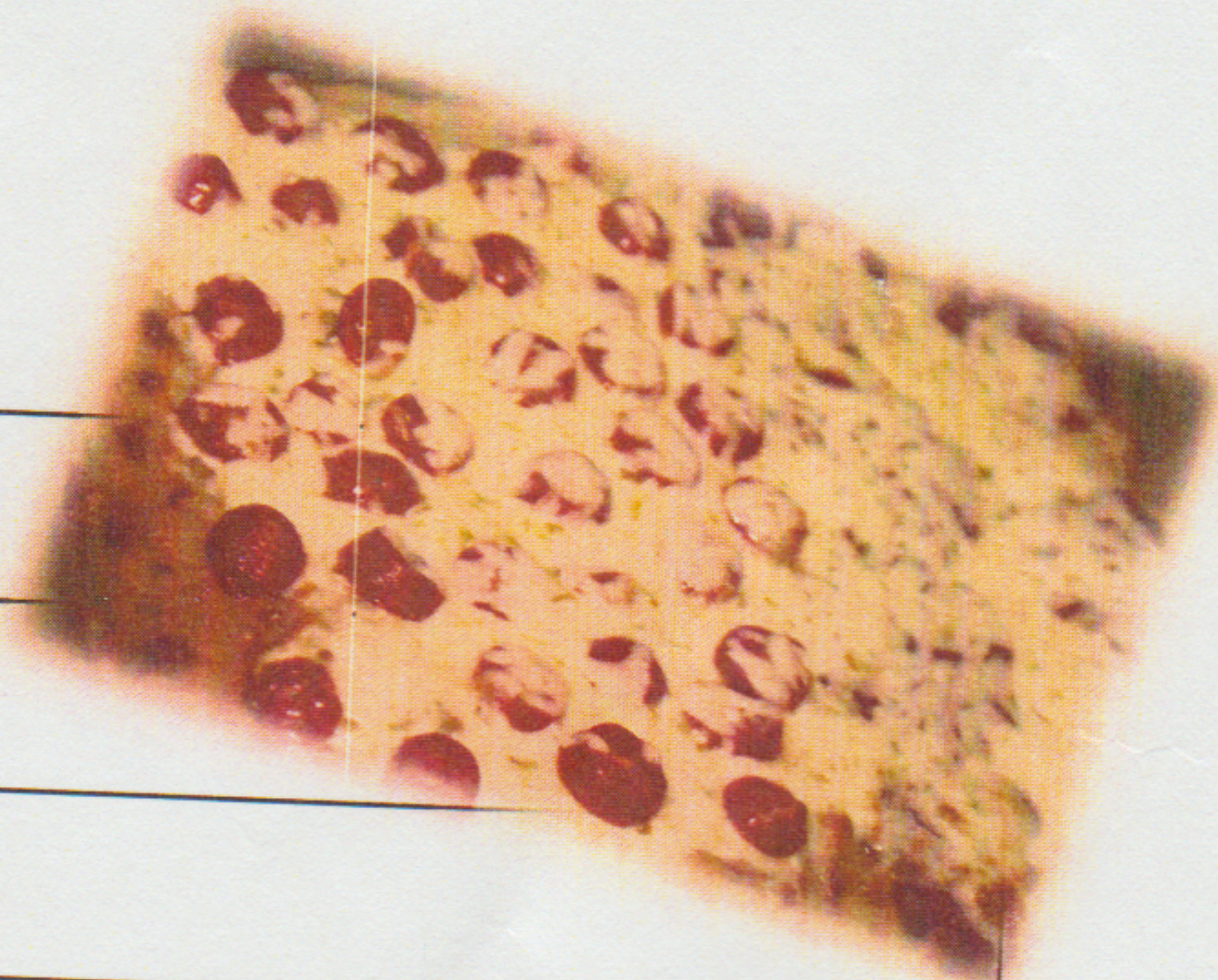


Rezept Fladenbrot

Zubereitung

Mehl, Wasser, Zucker, Salz, Hefe und Olivenöl in eine große Schüssel einwiegen und verkneten. Die Schüssel nicht zu klein wählen, der Teig vergrößert sein Volumen sehr stark beim Gehen. Die Schüssel abdecken, am besten mit Deckel verschließen und ca. 45 Minuten an einem

1300 g	Mehl (Typ 405)
750 g	Wasser
80 g	Olivenöl
3 TL	Zucker
2 TL	Salz
1 Würfel	Hefe oder 2 Pack. Trockenhefe



warmen Ort gehen lassen. Nochmals mit dem Mixer und Kneithaken durchkneten und weitere ca. 20 Minuten gehen lassen. Teig auf 2 Blechen mit Backpapier verteilen. Nicht erschrecken, er ist sehr weich. Die Finger etwas ölen und den Teig auf eine Höhe von ca. 1,5 cm platt drücken. Mit Wasser bepinseln, den Schwarzkümmel und den Sesam großzügig auf beiden Broten verteilen. Herd auf 250 Grad (220 Grad Heißluft) vorheizen. Warten, bis der Teig auf dem Blech deutlich ankommt und dann ca. 15-25 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist. Je nach Variation mit Käse überbacken.