



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

# Fladenbrot



## ZUTATEN: (für 4 Kleine oder 2 Große)

### Teig:

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 270 g Wasser
- 12 g Salz
- 15 g Hefe
- 50 g Joghurt
- 20 g Olivenöl
- 10 g Zucker

### Eistreiche:

- 1 Vollei
- 10 g Milch
- 10 g Olivenöl

## ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig für 4 Minuten im langsamen und 8 Minuten im schnellen Gang verkneten.

**Tipp:** Hefe und Salz immer bei der Zugabe trennen.

Danach alles 15 Minuten entspannen lassen.

Nun den Teig entweder in 2 große oder 4 kleine gleichgroße Teigstücke abtrennen, diese rundwirken und für 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Zum Formen der Fladenbrote ein Teigstück vor sich legen, und vorsichtig flach drücken.

**Tipp:** dabei so wenig Luft wie möglich aus dem Teig lassen.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit der vermischten Eistreiche gleichmäßig bestreichen.

Alles 1h abgedeckt gehen lassen.





VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

# Fladenbrot



## ZUBEREITUNG:

Währenddessen den Backofen auf 250° Ober-/Unterhitze vorheizen mit einem Backstahl oder Backstein sowie einer Schale oder Form mit Saunasteinen, Edelstahlschrauben oder sauberen Muttern.

Nun bekommen die Fladenbrote ihr Finish. Dazu mit den Fingern erst längs, dann quer Reihen in den Teig drücken, sodass ein rechteckiges Muster entsteht. Anschließend die Fladenbrote noch mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen.

Jetzt die Brote in den Ofen geben und etwa 70ml Wasser auf die Saunasteine für den Dampf geben.

Die Temperatur beim Einschließen der Brote sofort auf 220° zurückdrehen und alles für etwa 10 bis 15 Minuten backen.

