

Fladenbrot



Zutaten

350 g lauwarmes Wasser

150 g lauwarme Milch

1/2 Würfel frische Hefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

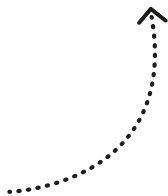
675 g Dinkelmehl 630

Als Topping:

1 Ei

1 EL griechischer Joghurt

Sesam (schwarz & weiß)



Zubereitung:

Make it lecker

1. Wasser, Milch, Hefe und Zucker vermischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Salz, Öl und Mehl zugeben und ca 2-3 Minuten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Anschließend auf der WhiteLady ausrollen und mit den Fingern das typische Fladenmuster drücken.
4. Das Ei und den Joghurt verrühren und gleichmäßig über dem Fladenbrot verteilen. Mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten auf der untersten Schiene des Backrostes backen.