

Fladenbrot

Zutaten	Zubereitung
500g Mehl 1 TL Salz	In einer Schüssel mischen
30 g frische Hefe 1 TL Zucker 350 ml lauwarmes Wasser	In einer Tasse verrühren
2 EL Öl	Zusammen mit dem Hefewasser zum Mehl schütten. Alles mit dem Knethaken eines Handrührgerätes gut durchkneten (der Teig ist sehr weich)
	Teig mit einem Tuch abgedeckt 40 Minuten ruhen lassen
Ca. 50 g Mehl	Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen mindestens 5 Minuten kräftig durchkneten
	Teig zugedeckt 40 Minuten gehen lassen
	Backofen auf 250° vorheizen. Teig durchkneten und halbieren. Jede Teighälfte zu einem Fladen formen und jeweils auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
1Ei 1 TL Zucker 1 EL Öl	Alles verrühren und die Oberfläche der Fladen damit einpinseln
4 EL Sesamsamen 2 EL Mohn	Mohn und Sesam mischen und auf die Fladen streuen
	Die Fladen nacheinander im Ofen (Mitte) 10 – 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit ein bisschen kaltes Wasser auf den Ofenboden schütten und die Ofentür gleich wieder zumachen. Die Fladen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.