

FLADENBROT

FÜR DEN TEIG:

300 g Mehl
½ Würfel Hefe
½ TL Zucker
25 g weiche Butter
1 Ei
1 TL Salz

ZUM BESTREICHEN:

Milch
1 Prise Salz
1 EL Sesam

1. Schritt

Hefe in die Schüssel bröseln. Zucker und Wasser hinzugeben und kurz verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat und ein wenig schäumt. Ungefähr die Hälfte des Mehls hinzugeben bis der Teig dickflüssig wird. Das restliche Mehl über dem Teig verteilen, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig ca. 15 min gehen lassen.

2. Schritt

Die weiche Butter, das Ei und das Salz hinzugeben und alles mit den Knethaken der Rührmaschine verkneten. Zum Schluss mit den Händen weiterkneten und den Teig zu einer Kugel formen. Den Teig rund ausrollen (etwa 25cm Durchmesser) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abgedeckt 10 Min. gehen lassen. Mit einem Messer ein Schachbrettmuster in das Brot einritzen. Das Brot abdecken und 60 Min. gehen lassen.

3. Schritt

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Fladenbrot mit Milch bestreichen. Salz und Sesam darüber streuen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen.

GUTEN APPETIT!