

Fladenbrot – Keep it simple! Von der White Lady



Zutaten:

500 g Weizenmehl 405
250 g Wasser
10 g Salz
10 g frische Hefe
20 g Olivenöl
50 g Naturjoghurt 3,5 %
1 Eigelb
Schuss Olivenöl fürs Eigelb
Sesam
Kräuter nach deiner Wahl

Zubereitung:

Wasser und Hefe 2 Min./37°/Stufe 1 auflösen

Mehl, Salz, Öl und Joghurt einfüllen 4 Min./Teigknetstufe

Den Teigling in eine große Glasschüssel geben, mit einem runden Stretch-Fit abdecken und 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Fette deinen Stein ein mit Rapsöl oder Kokosfett fein ein. Gebt den Teigling nach dem Ruhen darauf und zieht und drückt den Teigling zu einem runden Kreis – gehe dabei sanft vor, damit die Teigstruktur nicht zerstört wird.

Mit einem Handtuch abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Nun gebt ihr dem Fladenbrot Teig ein Muster – ich habe einen Tortenteiler dafür benutzt.

Nun das Eigelb mit einem Schuss Olivenöl verrühren und auf den Teigling streichen.
Salzen und Pfeffern und getrocknete Kräuter (bei Bedarf auch Sesam drüberstreuen) darüber
geben (du kannst auch Italienische Kräuter verwenden).

Dein Backofen ist auf 230°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 20-
25 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Dieses Rezept wurde verfilmt von mir und ist auf YouTube zu finden.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht dir.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de