



Fladenbrot



 Arbeitszeit: ca. 90 min

 Koch- & Backzeit: ca. 15 min

 ca. 700g
Fladenbrot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Ciabattabrotbackmischung
- 340 ml Wasser
- 1 geraspelte Karotte
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 100g geriebene Kartoffeln

Zubereitung

500g **Ciabatta-Brotbackmischung** und 340 ml lauwarmes Wasser sowie die **Petersilie** mit dem Knethaken zuerst langsam, dann auf höchster Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nun die geraspelte **Karotte** und die geriebene **Kartoffel** in den Teig einarbeiten, den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 30 – 60 min gehen lassen. Den Teig nun auf einem gefetteten Backblech ausbreiten und flachdrücken, mit **Olivenöl** bestreichen und mit **schwarzem Sesam** bestreuen.

Erneut zudecken und an einem warmen Ort nochmals 30 – 45 min gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das Ciabatta Fladenbrot mittig im vorgeheizten Backofen bei **220 °C** Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) ca. **15 min backen**.

