



Fladenbrot Rezept



 Arbeitszeit: -

 Koch- & Backzeit: -



 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 450g Weizenmehl 405
- 100ml lauwarmes Wasser
- 20g Hefe
- 1 TL Salz
- 50g Butter
- 250ml Milch
- 1 Eigelb
- Sahne
- 1 EL schwarzer Sesam
- 1 EL Kümmel

Zubereitung

Wasser, Hefe, Salz und 1 EL Mehl vermengen und 15 min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Butter und Milch unterrühren. Circa 2/3 des restlichen Mehls untermischen. 90 min zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Rest des Mehls in den Teig geben und nochmals 15 min kneten. Danach noch eine Stunde gehen lassen.

Den Ofen auf **230 °C** vorheizen.

Eigelb und etwas Sahne verrühren.

Den Teig in kleine Kugeln teilen, zu kleinen Fladen auswellen, mit dem Eigelb-Sahne-Gemisch bestreichen und mit Sesam und Kümmel bestreuen, dann **zirka 3 Minuten** backen.

