

Fladenbrot



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g Weizenmehl Typ 550• 175 ml lauwarmes Wasser• 1 TL Zucker• 1 TL Salz• 1 TL Trockenhefe oder 1/4 Würfel frische Hefe• 2-3 EL Olivenöl• optional: Sesam	<ol style="list-style-type: none">1. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und gründlich vermengen. Falls du frische Hefe verwendest, diese im Wasser auflösen.2. Wasser und ca. 1 EL Olivenöl zu den restlichen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.3. Den Teig für 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.4. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einem Fladen formen.5. Den Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Messer das typische Fladenbrotmuster einritzen.6. Oberfläche mit Olivenöl einpinseln. Mit Sesam bestreuen. Nochmals abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.7. Backofen auf 230 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und für 12-14 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
<p>Zum Dippen, als Beilage oder zum Befüllen. Am besten zwei Fladenbrote vorbereiten und eins davon einfrieren.</p>	

Quelle: <https://www.smarticular.net/fladenbrot-rezept-selber-machen-backen/>