

Fladenbrot, orientalisches

Für 4 Stücke

1 Würfel Backhefe 1 TL Zucker 800 g Weizenmehl
4 EL Olivenöl 2.5 TL Salz 1 Ei
2 EL Sesam schwarz

Hefe in 400 ml lauwarmes Wasser mit einer Prise Zucker bröseln. Mehl in eine Schüssel geben und mit den Händen eine Mulde bilden. Das Hefe- Wasser hineingießen. 3 EL Olivenöl und 2 TL Salz hinzugeben und 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Teig kurz durchkneten und in 4 Teile teilen. Jedes Stück rund ausrollen (etwa 20 cm Durchmesser) und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Mit einem Messer in jedes Brot ein Rautenmuster einritzen und nochmals abgedeckt 30-40 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ei und 1 EL Olivenöl verquirlen, die Fladenbrote damit bestreichen, mit etwas Salz und dem schwarzen Sesam bestreuen. Brote 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

NN am 04. April 2025