

Einfaches Fladenbrot

22. Februar 2006

Zutaten:

- 500g Weizenmehl, bspw. 250g Vollkornweizenmehl und 250g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Salz
- 250ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 Msp Koriander
- Kräuter, bspw. 1-2 El Rosmarin, Basilikum, usw.
- evtl. Sesam zum Bestreuen

Zubereitung: Lauwarmes Wasser mit Zucker vermischen und den halben Hefewürfel hineinbröseln. ca. 10 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit Mehl abmessen, Salz, Öl, Koriander und Kräuter hinzugeben. Hefewasser dazuschütten und gut kneten. Den Teig abgedeckt warm stellen und wenn er ungefähr doppelte Größe hat. Auf ein Blech legen, von oben befeuchten und den Sesam darüberstreuen.

Bei 180°C (oder 150°C WG-Ofen) knapp 30 Minuten backen.