

Österliches Fladenbrot

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 TL Zucker

1 TL Salz

150 g Joghurt

1 EL Milch

1 EL Speiseöl

Außerdem:

1 EL Milch

1 EL Leinsamen oder Sesamsamen



etwa 10 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Den Teig einfach vierteln und vier kleinere ovale Brote ausrollen.
- Das Brot kann eingefroren werden. Nach dem Auftauen 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken und warm servieren.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Teig sofort auf leicht bemehlter Arbeitsfläche oval ausrollen und auf das Backblech legen. Teigfladen mit Milch bestreichen, mit Lein- oder Sesamsamen dekorativ bestreuen und 15 Min. ruhen lassen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Brot warm servieren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 3 g, Kh: 28 g, kJ: 680, kcal: 162