

# Fladenbrot

Ein lockeres Hefebrot zur Grillparty im Sommer.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

150 g Joghurt

200 ml Milch

450 g Weizenmehl Type 405

300 g Weizenmehl Type 1050

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

2 TL Salz

1 gestr. TL Zucker

50 g weiche Butter

2 Eier (Größe M)

### Zum Bestreichen und

### Bestreuen:

etwa 2 EL Butter

Sesamsamen

Korianderkörner

Mohnsamen

Kümmelsamen

## Wie backe ich Fladenbrot?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Joghurt mit Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Beide Mehlsorten mit Backin, Trockenbackhefe, Salz und Zucker in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten für den Teig und die warme Joghurt-Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

- 2 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Das Teigstück zu 2 etwa 1 cm dicken Ovalen ausrollen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die Fladen auf das Backblech legen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Butter zerlassen und die Fladen damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam, Koriander, Mohn und Kümmel bestreuen. Die Teigstücke zugedeckt an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Anschließend das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 4 Fladenbrot auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder noch warm servieren. Den zweiten Fladen entsprechend backen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Fladenbrote können auch eingefroren werden, das aufgetaute Brot dann 10 Min. im vorgeheizten Backofen bei etwa 220°C Ober- und Unterhitze aufbacken.

