

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 gestr. 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

1 Hefeteig:

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 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

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

