

Fladenbrot

Zutaten:

500 g Mehl
250 ml Wasser (lauwarm)
100 ml Olivenöl
1 Päckchen Trockenhefe
2 EL Sesamkörner
1 TL Salz
1 TL Zucker

Zubereitung:

Mehl mit Hefe, Salz und Zucker vermischen. Öl und Wasser nach und nach zugeben und gut verkneten. Teig etwa 50 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann auf einer bemehlten Fläche durchkneten, halbieren und ca. 1 cm dick oval ausrollen. Fladen auf einem geölten Backblech ca. 15 Minuten gehen lassen. Mit einer Gabel den Teig mehrfach einstechen und mit Wasser bepinseln. Sesamkörner aufstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250° C etwa 15 bis 20 Minuten backen.

[Druck-Version](#)

