

Fladenbrot

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

600 g Weizenmehl (Type 405),
1 Würfel Hefe,
1 Prise Zucker,
300 ml lauwarmes Wasser,
50 g Butter,
1 TL Salz,
3 EL Olivenöl,



Zubereitung :

Für das Fladenbrot brauchen wir einen Hefeteig. Dazu Mehl in eine Schüssel sieben. Etwas warmes Wasser und die Hefe mit der Prise Zucker in der Tasse verrühren. Nun das Mehl mit der angerührten Hefe, Salz, der weichen Butter und dem übrigen Wasser mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. An einen warmen Ort stellen und auf die doppelte Größe gehen lassen (mind. 30 Min.).
Nochmals durchkneten und nochmals gehen lassen.
Danach den Teig in 5 Stücke teilen und zu 2 cm dicken runden Fladen ausrollen. Nochmals abgedeckt 15 Min. gehen lassen.
Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen und die Fladen darauf legen.. Dann mit Olivenöl bepinseln. Einige Male mit der Gabel einstechen.
Das Fladenbrot im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad Ober- und Unterhitze in ca. 25 Min goldgelb backen