

# Fladenbrot

ca. 3 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

500 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
1 KL Zucker  
1 KL Salz  
350 ml lauwarmes Wasser

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Zum Bestreuen:

Sesam  
Kürbiskerne

## Wie backe ich Fladenbrot?:

### 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

### 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in 3 gleiche Stücke teilen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Teigstücke zu Kugeln formen und zu Fladen (20 cm Ø) ausrollen.

### 3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei leicht bestreichen. Die Fladen beliebig bestreuen und an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.



Dr. Oetker Österreich

- 4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 20 Minuten**

