

Lockeres Fladenbrot

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

450 g glattes Mehl (Type W 480)
300 g Weizenbrotmehl (Type W 1600)
1 Pck. Dr. Oetker Germ
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 gestr. KL Salz
1 gestr. KL Zucker
50 g weiche Butter
2 Eier (Größe M)
150 g lauwarmes Joghurt
200 ml lauwarme Milch

Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL flüssige Butter
Sesam
Korianderkörner
Mohn ganz
Kümmel ganz

1 Germteig:

Die Mehle 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 auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei ca. 1 cm dicken Ovalen ausrollen. Die Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Fladen mit Butter bestreichen, mit Gewürzen beliebig bestreuen und ca. 20 Min. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten