

Fladenbrot

Zutaten: (Für 2 Fladenbrote)

500g Weizenmehl (Type 550), 10g Salz, 10g Olivenöl,
7½g Zucker, ½ Würfel Hefe, 360ml lauwarmes Wasser,
1 Ei, 1 Hand voll Sesamkörner und etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Bis auf das Ei und die Sesamkörner alle Zutaten zusammen
zu einem sehr weichen Teig verarbeiten und ca. 8 Minuten kneten.
In einer leicht geölten und verschlossenen Schüssel ca. 1,5 Stunden gehen lassen.

Den Teig danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche packen und halbieren.
Vorsichtig die Teiglinge in eine ovale Form bringen, ohne dabei zuviel Gas
aus den Teiglingen auszutreiben. Bedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Nun jeweils jeden Teigling wie gewünscht in eine längliche oder ovale Form bringen
und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Jeder Teigling kann ruhig fast die ganze Breite des Bleches füllen.
Die Laibe mit einem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen.
Jetzt mit den Fingerspitzen tief eindrücken (bis fast kleine Löcher entstehen)
und mit Sesam bestreuen. Noch einmal 20 Minuten ruhen lassen und in den
auf 250C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben.
Ca. 7 bis 9 Minuten backen.

