

Fladenbrot (laktosefrei)

Zutaten:

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

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.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche durchkneten.
- Teig 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.
- Teig mit Wasser bepinseln.
- Sesamkörner aufstreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 250° C etwa 15 bis 20 Minuten backen.