

Zutaten

- 300 g Mehl Typ 550
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Hefe
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl
- Sesamsaat, schwarze Zwiebelsaat (Schwarzkümmel)
- Etwas Joghurt zum Bepinseln

Backen

Fladenbrot

Entdecken Sie unser köstliches Fladenbrot-Rezept! Perfekt für jeden Anlass. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten (bis auf die Sesamsaat und Schwarzkümmel) in eine Küchenmaschine geben und so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig ½ Stunde gehen lassen, dann zu einem Fladen formen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit Joghurt bepinseln und Sesam und der schwarzen Zwiebelsaat bestreuen. Bei 210 C. etwa 25 Minuten backen.