Einfaches Fladenbrot

Wer das einfache Fladenbrot einmal probiert hat, wird sich so schnell keins mehr kaufen. Ob belegt als Pausensnack oder als Beilage, das Brot schmeckt einfach wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Für den Teig

350 g	Mehl (Typ W480)
100 g	Mehl (Typ W700)
1 TL	Salz
300 ml	Wasser (lauwarm)
0.5 Würfel	Germ

Zum Verkneten/Auswalken

Nach Belieben	Mehl (Typ W480)
1 EL	Hartweizengrieß

Zum Bestreichen

0.5 Stk.	Eier
0.5 TL	Zucker
1 EL	Olivenöl
1 TL	Olivenöl (Für die Finger)

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Sesam
Nach Belieben	Meersalz

Zubereitung

1. Für das **einfache Fladenbrot** die beiden Mehlsorten mit dem Salz in einer Schüssel vermengen.

2. Dann die Germ in dem lauwarmen Wasser auflösen.

3. Nun das Germ-Wasser zu dem Mehlgemisch geben und am besten mit den Händen ein paar Minuten verkneten. Dann noch nach und nach etwas Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr all zu stark an den Fingern klebt.

4. Den fertigen Teig hinterher abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

5. Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und nur kurz durchkneten. Anschließend die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und dem Grieß bestreuen und den Teig darauf setzen.

6. Dann den Teig zu einem ca. 30 cm runden Fladen auswalken/formen.

7. Den Fladen nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und abgedeckt weitere ca. 10 Minuten ruhen lassen. Derweil den Backofen vorerst auf ca. 250 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

8. In der Zwischenzeit schon mal das halbe Ei mit dem Zucker und dem Olivenöl verschlagen.

9. Nun die Fingerspitzen mit etwas Öl benetzen und im Abstand von ca. 3-4 cm Mulden in den Teig drücken.

10. Danach den Teig-Fladen gleichmäßig mit dem Ei-Gemisch bepinseln.

11. Letztendlich die Brotoberfläche nach Belieben mit Sesam und Meersalz bestreuen. Dann die Temperatur im Ofen auf ca. 210 °C Ober/Unterhitze reduzieren und umgehend das Blech in den Ofen schieben. Nun sollte das Brot vorerst ca. 5-6 Minuten backen.

12. In der Zwischenzeit etwas heißes Wasser (ca. ¼ Tasse) kochen. Nach Ablauf der Backzeit den Ofen öffnen und auf den Boden des Backofens das heiße Wasser gießen. Anschließend sofort die Ofentüre wieder schließen, sodass der entstandene Dampf nicht entweichen kann. Nun das Brot weitere ca. 5-6 Minuten backen. Danach die Ofentemperatur wieder auf 250 °C erhöhen und auf Oberhitze/Grillfunktion umschalten. Nun das Brot (unter Beobachtung) nur noch so lange im Ofen lassen, bis es eine gewünschte Bräune hat. Letztendlich das fertige Fladenbrot aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Tipp

Das einfache Fladenbrot schmeckt natürlich auch mit Schwarzkümmel.