Tiroler Fladenbrot

Wenn der Duft von selbstgebackenem Tiroler Fladenbrot durch die Küche zieht, kann niemand widerstehen. Dieses Rezept sollte man sich nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

550 g	Weizenmehl
250 g	Roggenmehl
550 ml	Wasser
1 TL	Anis
20 g	Backhefe
2 EL	Fenchel
2 TL	Honig
1 EL	Salz
1 Packung	Sauerteig-Extrakt

Zubereitung

1. Für das Tiroler Fladenbrot den Backofen auf 220°C vorheizen. Roggenmehl und Weizenmehl miteinander vermischen und ein bisschen Wasser unterrühren. Hefe und Honig untermengen und den Teig 15 Minuten rasten lassen.

2. Sauerteig-Extrakt mit dem Rest Wasser verrühren und mit dem Teig verkneten. Mit Salz, Anis und Fenchel würzen und alles kräftig durchkneten. Weitere 30 Minuten ruhen lassen. Nochmal durchkneten und wieder 15 Minuten ruhen lassen.

3. In mehrere Teile teilen und zu flachen Fladen drücken. Noch einmal mehrere Minuten rasten lassen, dann im Backofen ca. 35 Minuten backen lassen. Herausnehmen und nach Belieben noch warm oder abgekühlt servieren.

Tipp

Zum Tiroler Fladenbrot schmeckt Süßes wie Pikantes.