

Fladenbrot (ca.12 Stück)

700 g Weizenmehl Typ 405
(evtl ½ Vollkorn)
15 g Salz
4 Esslöffel Olivenöl
30 g Hefe (ca ¾ Würfel)
ca 350 g Wasser ca 25°C warm



Gewürze nach Geschmack

z.B. Kümmel, Koriander oder Fenchel (geschrotet oder fein gemahlen)

Sonstige Zutaten nach eigener Fantasie, wie eine fein geriebene Karotte oder geschrotete Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne usw.

Zu Beginn nicht vergessen den Backofen auf 250°C vorzuheizen.
Ich backe meine Fladen direkt auf Steinzeugfliesen (dadurch wird die Kruste an der Unterseite schöner) die mit aufgeheizt werden, wodurch das Vorheizen etwas länger dauert.



Alle Zutaten in einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen, nicht zu festen Teig kneten und abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten ruhen lassen.
Nun den Teig in 12 gleiche Stücke teilen, zu Kugeln formen und nochmals ca. 15 Minuten ruhen lassen.



Die Teiglinge mit den Händen zu Fladen mit ca. 12-15 cm Durchmesser drücken, dabei öfter umdrehen und mit Mehl bestäuben. Dünn mit Olivenöl (ich verwende dazu selbst angesetztes Öl mit Knoblauch und Kräutern) bestreichen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Die Fladen auf den heißen Steinplatten goldgelb ca. 5-8 Minuten ausbacken.

Das Fladenbrot schmeckt frisch und warm natürlich am besten, es läßt sich aber auch sehr gut im Toaster aufbacken.