

Fladenbrote aus dem Ofen

| | |
|-------|--------------|
| 25 g | frische Hefe |
| 1 TL | Zucker |
| 250 g | Wasser |
| 110 g | Milch |
| 15 g | Olivenöl |
| 2 TL | Salz |
| 20 g | Butter |
| 650 g | Weizenmehl |
| 1 Ei | |

Lauwarme Milch, Wasser mit Zucker und Hefe vermischen – 15 Minuten stehen lassen.

Die restlichen Zutaten zum Teig geben und gut kneten. Den Teig in eine mit Öl gefettete Schüssel geben und ca 1,5 Stunden gehen lassen. Nach Ende der Gehzeit den Teig abstechen .

Backblech mit Backpapier auslegen und aus dem Teig Kreise ziehen, nicht mit dem Nudelholz ausrollen. Das Ei mit Olivenöl mischen und großzügig die Fladen einstreichen. Nach wünsch mit Sesam bestreuen und im Ofen bei 230 Grad für ca. 8 Minuten backen.