



FLADENBROT MIT SESAM

Zutaten für 2 Fladenbrote:

Für das Dampf:

200 ml Wasser

20 g Hefe

200 g Weizenmehl Type 700

1 TL Zucker

Für den Hauptteig:

Gesamtes Dampf

450 g Weizenmehl Type 700

150 g Joghurt

200 ml Wasser

20 g Öl

15 g Salz

Für das G'machtl zum Bestreichen: 1 EL Mehl, 20 ml kaltes Wasser, 50 ml kochendes Wasser, 1 Eigelb

Zum Bestreuen: Sesamkörner, Schwarzkümmel

Etwas Grieß für das Backblech

Zubereitung:

Zutaten für das Dampf vermischen und ca. 30 Minuten rasten lassen. Danach alle Hauptteig-Zutaten auf langsamer Stufe verkneten und etwa 2 Stunden rasten lassen.

Inzwischen G'machtl aus Mehl und kaltem Wasser anrühren, kochendes Wasser dazugeben. Auskühlen lassen und das Eigelb untermischen.

Teig auf ein bemehltes Brett stürzen und rundwirken. Ein Backblech mit Baktrennpapier auslegen und mit etwas Grieß bestreuen.

Dann den Teig in 2 Hälften teilen und mittels gut bemehlter Teigkarte zu 2 länglichen Laiben wirken. Zu flachen Rechtecken formen, auf das Backpapier legen und zur gewünschten Größe drücken. Etwa 30 Minuten rasten lassen.

Mit G'machtl einstreichen, Muster mit den Fingerkuppen in den Teig drücken und nochmals mit G'machtl einstreichen. Mit Sesamkörnern und Schwarzkümmel bestreuen und im gut vorgeheizten Backrohr bei 250 Grad mit Dampf (oder mittels Sprühflasche beschwaden) ca. 15 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.