

Fladenbrot

Für den Vorteig:

200 g Weizenmehl
200 g Wasser
1 g frische Hefe

mit einem Löffel verrühren, bis das Wasser das ganze Mehl gebunden hat.
Den Vorteig anschließend über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Hauptteig:

200 g Weizenmehl
45 g Wasser
9 g Salz
5 g frische Hefe
10 g Olivenöl
20 g Joghurt (3,8 %)

Alles zusammen mit dem Vorteig (am besten mit der Knetmaschine) ca. 10 Minuten gut durchkneten.
Anschließend etwas in Form bringen und nochmals für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in drei gleich große Teile teilen und rund „schleifen“ (formen bis die Teige schön glatt sind).
Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und abgedeckt noch einmal eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen (Backblech mit Küchentuch abdecken).

Ein Eigelb mit etwas Joghurt vermischen und den Teigling damit bestreichen.

Teig mit den Fingerspitzen eindrücken so das kleine Mulden entstehen.
Nach Belieben mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

Bei 250 °C (Ober- / Unterhitze) im vorgeheizten Ofen für ca. 12 Minuten backen.