

Fladenbrot vom Zauberstein

12 Stück

Ofen: 200°C Ober-Unterhitze

Vorbereitung ca. 8 Minuten

Backzeit: ca. 20-25 Minuten

Zutaten:

200g Wasser
200g Milch
20g Hefe
15g Zucker

650g Dinkelmehl
1 EL Olivenöl
15g Salz

1 EL Milch
1 Eigelb
2 EL Olivenöl

1 Prise Salz
1 EL Schwarzkümmel
1 EL Sesam




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Hefe in Wasser-Milch-Gemisch gemeinsam mit dem Zucker auflösen
 - 2 Minuten 37 °C Stufe 2
- Mehl, Olivenöl und Salz hinzufügen und zu einem Teig verkneten
 - 4 Minuten Knetstufe
- Teig direkt auf dem leicht gefetteten Zauberstein ausrollen und abgedeckt ca 30 Minuten gehen lassen
- Mit den Fingern, wie auf dem Foto zu sehen, einen äußeren Rand und Unterteilungen tief in den Teig eindrücken
- Eigelb, Milch und Olivenöl miteinander vermischen und den Teig mit dem Gemisch bepinseln
- Mit Salz, Kümmel und Sesam bestreuen
- Im vorgeheizten Ofen backen