

Fladenbrot backen

Zutaten:

1 Tütchen	Trockenhefe
1 Tl	Zucker
200ml	warmes Wasser
400 g	Weizenmehl
1 Tl	Salz
3 El	Speiseöl
2 El	Naturjoghurt
1 El	Milch

Zubereitung:

Den Zucker mit der Trockenhefe und dem warmen Wasser in einer Schüssel auflösen. Das Mehl, das Salz, 2 El Speiseöl und den Naturjoghurt dazugeben. Alles mit den Händen gut durchkneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl dazugeben. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Wasser dazugeben.

Den Teig 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig ein Fladenbrot formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig abgedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Mit dem Daumen Dellen in den Teig drücken und mit einem Gemisch aus 1 El Öl und 1 El Milch bestreichen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Fladenbrot darin 20 – 30 Minuten backen.

Viel Spaß und Guten Appetit!