

Gewürz-Fladenbrot 1

- 500 g Mehl
- 1 EL Trockenhefe
- 375 ml Wasser (lauwarm)
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Rosmarin (trocken)
- 1 TL Thymian (trocken)
- 2 Zehen Knoblauch (geschält)
- 1 TL Sesam

Das Backrohr auf 160°C vorheizen.

Germ und den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und mit 300g Mehl vermischen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten lang gehen lassen.

Danach das restliche Mehl, das Salz, die Kräuter und den fein gehackten Knoblauch dazugeben.

Gut durchkneten und noch einmal für 25 Minuten rasten lassen.

Das Fladenbrot auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn und rund ausrollen und noch einmal 10 Minuten gehen lassen. Mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Sesamkörnern bestreuen.

Ca. 20 Minuten lang backen.

In Stücke brechen und warm und noch warm reichen.

Fladenbrot 2

- 550 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 TL Salz
- 60 g Butter
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 2 EL Mohn
- 2 EL Sesam

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

500g Mehl mit Zucker und Salz mischen. Weiche Butter in kleinen Stücken zugeben und verkneten.

Eier und Milch nach und nach zugeben, weiter kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht.

Teig in 24 gleichgroße Portionen teilen, auf dem restlichen Mehl zu kleinen Fladen mit ca. 7 cm Durchmesser ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Fladen mit Wasser bestreichen und mit Sesam- oder Mohnsamen bestreuen.

Ca. 20 bis 25 Minuten goldgelb backen.