



MEIN GENUSS



Fladenbrot selber machen



It's a match!

Unser Rosmarin sorgt nicht nur bei diesem Fladenbrot für die richtige Würze.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 In einer Schüssel Mehl, Salz, Rosmarin, Thymian, Zucker und Olivenöl vermischen.
- 2 In einer separaten Schüssel die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
- 3 Die Hefe-Wasser-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- 4 Den Teig an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- 5 Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in 8-10 gleichgroße Stücke teilen.
- 6 Die Teigstücke zu Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.
- 7 Die Eier-Wasser-Mischung über die Fladen verteilen und mit Sesam bestreuen.
- 8 Die Fladen im vorgeheizten Backofen bei 200-225 Grad für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

500 g Weizenmehl (Typ 550)
1 TL Salz
1 TL Rosmarin
1 TL Thymian
2 TL Olivenöl
Öl für die Schüssel
1 TL Zucker
0.5 Würfel frische Hefe
360 ml Wasser
1 Ei mit Wasser gemischt
Sesam

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.