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 25.05.2027.