



Fladenbrot selber machen



It's a match!

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







Zubereitung

- In einer Schüssel Mehl, Salz, Rosmarin, Thymian, Zucker und Olivenöl vermischen.
- In einer separaten Schüssel die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
- Die Hefe-Wasser-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in 8-10 gleichgroße Stücke teilen.
- 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.
- B 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 14.06.2026.