

## **Schnelles Fladenbrot (ca. 25 cm Durchmesser)**

Zutaten:

225 g glattes Mehl

6 g frische Germ

einen guten Schuss Olivenöl

2 Esslöffel Naturjoghurt

Salz, Ei zum Bestreichen

heller und dunkler Sesam (oder etwas Schwarzkümmel)



Die Germ in etwas lauwarmem Wasser auflösen.

Mit dem Mehl, einem guten Schuss Olivenöl, 1/2 TL Salz und etwas Wasser mit dem Knetbalken der Küchenmaschine verkneten.

Das Naturjoghurt dazugeben, weiter kneten und noch etwas lauwarmes Wasser hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht. (insgesamt ca. 10 Minuten)

Auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.

Den Teig flachdrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Mit einem Messer ein Gittermuster einritzen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen (z.B. im ca. 35 Grad warmen Rohr)

Das Blech mit dem Brot wieder herausholen. Ein zweites Blech auf die unterste Schiene des Backofens geben und den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Ei verschlagen und das Brot damit bestreichen und Sesamkörner drüberstreuen.

Das Brot ins Backrohr schieben, auf das zweite, heiße Blech etwas Wasser gießen, um Dampf zu erzeugen. Backrohr schließen. Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen und Dampf ablassen. Noch weitere 10 Minuten backen, bis das Brot schön gebräunt ist.

Herausholen und auf einem Kuchengitter zugedeckt abkühlen lassen.