

Fladenbrot



Zutaten:

- 1 Pkg. Trockenhefe
- 200 ml Wasser, lauwarmes
- 1 EL Zucker
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- 325 g Mehl

Zubereitung:

Die Hefe gemeinsam mit dem Zucker im warmen Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Die restlichen Zutaten (Salz, Mehl und Öl) nach und nach zufügen und kneten, bis ein weicher, leichter und zäher Teig entsteht. Für ca. 5-10 Minuten kräftig durchkneten.

Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Eine Rolle formen und diese in 12 gleichgroße Teile schneiden. Jeden Teil zu einer Kugel formen und nochmals 20-30 Minuten gehen lassen und dann auf einem bemehlten Brett 3 bis 4 mm dick kreisrund ausrollen.

Nun das Rohr auf 220°C vorheizen. Bis das Rohr heiß ist, haben die Fladen nochmals Zeit zum Gehen. Je nach Platz ca. 4 Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auf den untersten Einschub stellen, nach 5 Minuten auf die mittlere Schiene des Backrohres höherstellen und weitere 8 Minuten backen. Die Fladen müssen aufgehen und goldbraun werden.

Die Fladen lassen sich anschließend leicht zusammendrücken, da sich beim Backen im Inneren eine Lufttasche bildet, in die sich verschiedene Salate, Aufstriche, Falafel oder Dips füllen lassen. Sie können warm oder kalt gegessen werden.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>