

Fladenbrot

original von <http://slava.com.de/>

Zutaten:

- 220 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 2 EL neutrales Öl
- 360 g Mehl Typ 550
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1 TL Gyrosgewürz
- etwas Sahne
- etwas Olivenöl
- Sesam



Zubereitung:

Aus den oben genannten Zutaten (bis auf Sahne, Öl und Sesam) ist in ein paar Minuten ein wunderbar geschmeidiger Hefeteig zubereitet. Er lässt sich (*wie alle Hefeteige von Slava*) wunderbar verarbeiten. Wundert euch nicht, warum in den Teig Gyrosgewürz kommt. Ich mach das ganz gerne, dass ich schon den Grundteig würze. Bei Pizzateig kommt Pizzagewürz mit in den Hefeteig, bei Nusszopf etwas Zimt - so schmeckt der Teig an sich schon immer lecker :-). Nach dem zusammenrühren einfach in die [Edelstahlschüssel](#) und zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Gitterrost auf die unterste Schiene

Nachdem ich zwei kleine Fladenbrote wollte habe ich den Teig geteilt und direkt auf dem [Zauberstein](#) mit dem [Teigroller](#) zu zwei runden Fladen ausgerollt.

Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken, mit Sahne gut bepinseln, etwas Olivenöl drauftropfen lassen und mit Sesam bestreuen. Nun nicht mehr zugedeckt etwa 10-15 Minuten gehen lassen (so lange wie der Backofen zum Vorheizen braucht).

Dann den [Zauberstein](#) in den Ofen geben und ca. 15 Minuten backen. Bitte aber die letzten Minuten immer wieder mal schauen, nicht dass euch das Fladenbrot zu dunkel wird.

Auf dem Stein noch auskühlen lassen und am Besten lauwarm genießen. Bei uns gab es gegrilltes Gyrosgeschnetzeltes dazu ... eine wirklich fettarme Variante zum "in der Pfanne braten"

Gutes Gelingen



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

🌐 www.sauguad-und-lecker.de