



Ein Angebot der  
kath. Seelsorgeeinheit Süßen-Gingen-Kuchen  
Mail: KinderGlaubenSuessen@web.de

## Rezept Fladenbrot

Für den Teig:	
500 g Weizenmehl (Type 405) 1 Würfel Hefe 1 TL Zucker 50 g weiche Butter 1 Ei 2 TL Salz	<p>Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in einen Messbecher mit 250ml lauwarmen Wasser bröseln. Zucker hinzugeben und kurz verrühren. Mit den Händen eine Mulde im Mehl bilden. Das Hefe-Wassergemisch dort hineingeben.</p> <p>Butter, Ei und Salz hinzugeben und alles mit den Knethaken der Rührmaschine mind. 5 Min. lang kneten. Zum Schluss mit den Händen weiterkneten und den Teig zu einer Kugel formen. Teig nochmal mit einem Tuch abdecken und 40 Min. gehen lassen.</p>
	<p>Teig nochmal kurz durchkneten, dann halbieren. Jedes Teigstück rund ausrollen (etwa 25cm Durchmesser) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abgedeckt 10 Min. gehen lassen. Mit einem Messer in jeden Fladen ein Schachbrettmuster einritzen. Beide Fladen abdecken und 60 Min. gehen lassen.</p>
Zum Bestreichen	
2 EL Milch 1 Prise Salz 2 EL Sesam 2 TL schwarzer Sesam	<p>Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Fladenbrote mit Milch bestreichen. Salz, Sesam und schwarzen Sesam darüber streuen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen.</p>

Gutes Gelingen!