

BROT BACKEN

Einfaches Fladenbrot



Rezept für 1 Fladenbrot

Backofen vorheizen 200° Ober/Unterhitze

- 500 g Mehl Type 405
- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser lauwarm
- 1 Ei
- 12 g Salz
- 1 EL Joghurt natur
- ½ Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 20 ml neutrales
- 1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen

1. Hefe, Wasser Milch und Zucker in einer Rührschüssel vermischen
2. Mehl, Ei, Pflanzenöl und Salz zugeben und 7 Min. bei mittlerer Stufe in der Küchenmaschine verkneten
3. Teig aus der Rührschüssel heben und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Mit einem Küchentuch abdecken und 40 Min. gehen lassen

4. Dann mit den Händen flach drücken und auf und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben und noch weitere 10 Min. ruhen lassen
5. Eigelb mit Joghurt verrühren und den Teig mit der Mischung bestreichen
6. Mit einem Teigspatel mundgerechte Würfel in den Teig drücken (siehe Video)
7. In den vorgeheizten Backofen geben und 20 Min. goldgelb backen

♥ Guten Appetit ♥