



## Tillman's Rezept-Tipp

### Fladenbrot

Zuerst die Hefe mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser in einer Schüssel auflösen. Dann das Mehl dazugeben und die Menge leicht verkneten. Nun das Salz, das Öl und den Joghurt dazugeben und alles zu einem glatten Hefeteig verkneten und eine Kugel formen. Den Teig nun 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Nach der 1. Ruhezeit den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitfläche auskippen und vorsichtig den Teig in Form ziehen. Man kann ihn rund oder oval formen, je nach Belieben. Nun den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Hier kann man noch mal die Form verschönern. Den Teig nun abgedeckt nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.

Nach dieser 2. Ruhezeit drückt man mit seinem Fingern Löcher in den Teig, ruhig ein wenig fester drücken, die Dellen kommen schnell wieder nach oben, wenn der Teig bereit ist für den Ofen. Nun streicht man vorsichtig das Milch-Öl-Gemisch auf den Teig und bestreut den Teig mit Sesam und/oder Schwarzkümmel.

Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Das Fladenbrot wird nun ca. 20 Min. gebacken. Nach dem Backen sofort aus ein Gitter legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Dann wird es schön weich. Wer es lieber knusprig mag, nicht abdecken!

**Zutaten: 20 g Hefe, 1 TL Zucker, 250 ml Wasser, lauwarmes, 450 g Mehl, 1 TL Salz, 2 EL Öl, (Sonnenblumen), 2 EL Joghurt (3,5 %) - Zum Bestreichen: 1 EL Milch, 1 EL Öl, Sesam, Schwarzkümmel**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)