

Mediterrane Fladenbrote

Zutaten

- 100 g Milch, Zimmertemperatur
 - 220 g Wasser, handwarm
 - 20 g Hefe, frisch
 - ½ TL Zucker
 - 500 g Mehl 550er
 - 20 g Olivenöl
 - 2 TL Italienisches Genuss Salz von Edelschmaus®
 - 1 TL Toskana von Edelschmaus® - aktiviert
 - 1 TL Salz
-
- 1 Eigelb, zum Bestreichen
 - 20 g Olivenöl
 - Sesam zum Bestreuen



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Hefe und Zucker in Milch und Wasser auflösen.
TM 2 Min./37°C/Stufe 2
- Große Nixe leicht einölen.
- Restliche Teigzutaten zum Hefe-Milch-Wasser und für 2 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in die Nixe umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort für ca. **1 Stunde** gehen lassen.
- Zauberstein plus leicht einfetten, wenn er noch keine Patina hat.
- Auf der Teigunterlage den Teig nochmal ganz kurz von Hand durchkneten (ggf. braucht man hier ein wenig Mehl, damit der Teig nicht so klebt), mit dem Nylonmesser halbieren und zu 2 Fladenbrotchen formen.
- Fladenbrote auf den Zauberstein plus legen und mit den Fingerspitzen kleine Vertiefungen in die Oberfläche drücken.
- Das Eigelb und 20 g Öl in ein kleines Schüsselchen geben, miteinander verquirlen und die Fladenbrote damit bestreichen.
- Den Sesam darüber streuen und die Fladenbrote **15 Minuten** ruhen lassen.
- In dieser Zeit den Ofen auf **220° O/U-Hitze** vorheizen.
- Fladenbrote **15 Minuten** backen, vom Zauberstein plus auf das Kuchengitter geben und abkühlen lassen.