



Aus Martina`s Küche

FLADENBROT FÜR KEBAP

Portionen 6 Stück

Zubereitungszeit: 10 Min.

Koch/Backzeit: 2 Std.

Kategorie: Brot & Brötchen

Zutaten:

250 g lauwarmes

Wasser

500 g Weizenmehl

1 TL Zucker

50 g weiche Butter

1 Ei

2 TL Salz

Zum Bestreichen:

2 EL Milch

1 Prise Salz

1 EL Schwarzkümmel

1 EL gerösteter

Sesam

Zubereitung:

1. Hefe und Zucker im Wasser auflösen
2. Mehl, Salz, Ei und Butter dazugeben und verkneten
3. Teig ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Teig in 6 gleiche Teile teilen, zu runden Fladen ziehen und auf einen gemehlten Zauberstein legen, 3 pro Stein.
5. Mit dem Messer Muster ein Schachbrettmuster einschneiden, mit Milch bestreichen und Sesam sowie Kümmel darübergerben.
6. Weitere 60 Minuten gehen lassen
7. Bei 200° 20 Minuten backen

Notizen:

Wer keine 2 Zaubersteine besitzt kann die Fladen auch problemlos nacheinander backen, dazu am besten auf der Teigunterlage ruhen lassen.
