

Fladenbrot



Zutaten

250 g Gerstenmehl
250 g Weizenmehl
(Type 1050)
25 g Hefe
1 TL Zucker
¼ l Wasser

2 TL Salz

Den aufgegangen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, halbieren und zwei 1 bis 1½ cm dicke Fladen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Fladen mit etwas Gerstenmehl bestreuen. Mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel einige Male einstechen.

Bei Backbeginn eine flache, hitzebeständige, mit Wasser gefüllte Schale in den Backofen stellen. Bei Heißlufttherden die Fettpfanne in die unterste Schiene einschieben und eine Tasse Wasser hineingießen.

Backzeiten:

Ober-/Unterhitze:
Heißluft:

15-20 Min. bei 240°C
10-15 Min. bei 220°C

Knoblauchbrot:

Knoblauch-Schafskäse und 3 EL Kräuter pürieren, auf ein fertiges Fladenbrot streichen und unter dem Grill überbacken