

Fladenbrot mit Sesam-Kümmelmix

[Brote](#)



- 220 g Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 EL Oliven Öl
- 360 g Weizenmehl 550
- 1 Teelöffel Salz

Für die Beschichtung

- 1 Eigelb
- etwas Sesam und Schwarzkümmel

Wasser und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 vermischen. Anschließend den Rest zugeben und 6 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig bemehlen, zur Kugel formen und in der großen [Nixe](#) 30 Min. gehen lassen.

Den Teig (nicht zu dünn) auf dem geölten [großen runden Stein](#) ausrollen.

Finger mit Mehl bestäuben und Dellen in den Teig drücken.

Jetzt mit dem Eigelb bestreichen, mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig 15 Min. gehen lassen.

8-10 Min. auf der unteren Schiene backen.

Wenn sich der Teig leicht von dem [großen runden Stein](#) lösen läßt, ist er fertig.

Weitere verwendete Küchenhelfer

- [Teigunterlage](#)
- [Teigroller](#)