

Fladenbrot

[Brote](#)



Fladenbrot

Für den Teig:

- 200 g Milch
- 200 g Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 Pck. frische Hefe
- 650 g Mehl
- 2 EL Öl

Für den Belag

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch oder Joghurt
- 2 EL Öl
- 1 EL Sesam

Milch, Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigstufe zu einem Teig kneten lassen.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) oder eine Schüssel aus dem [Edelstahl-Rührschüssel-Set](#) geben und verschlossen für 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf den leicht geölten [großen runden Stein](#) geben und ausrollen.

Wer mag, kann jetzt mit den Fingerspitzen ein Muster in den Teig drücken. (Nicht bis auf den Boden durchdrücken)

Den Backofen auf 200°C, Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ei, Milch und Öl vermischen und auf dem Fladenbrot verteilen.

Sesam drüberstreuen.

Das Fladenbrot in den Ofen, untere Einlegeschiene schieben und für 15-20 Minuten backen.

Wer es knusprig mag lässt das Brot noch 5 Minuten länger backen.