



Rezept Fladenbrot

1400g Weizenmehl Typ 550

2 Würfel Hefe

20g Zucker

700g lauwarmes Wasser

100g weiche Butter

2 Eier

50g Öl

30g Salz

Glasur:

2 Eigelb

2 EL Milch

Salz

Schwarzkümmel

Die Hefe und den Zucker in dem warmen Wasser auflösen. Die Restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig etwa 45 Minuten stehen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, Fladenbrote formen, bestreichen und ca. 12 Minuten backen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82