Kochwerkstatt Wiesbaden

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