

## Brot 'Fladenbrot'

*½ Hefewürfel  
50 ml Wasser*

Hefe im lauwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen.

*500 g Weismehl (Typ 405)*

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde formen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Vorteig rühren und 15 Minuten gehen lassen.

*10 g Salz  
50 ml Olivenöl  
250 ml Wasser*

Salz, und portionsweise Olivenöl und lauwarmes Wasser zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zum Schluss 5 Minuten von Hand kneten. Teig zurück in die Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. 1 ½ Stunden gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und den Teig in 8 Stücke teilen. Diese wieder zu Kugeln formen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Teigkugeln zu dünnen Fladen auswallen und im auf 250°C vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen.

*steiertisch*