

Fladenbrot

1/2 l Wasser (warm)	
1 W. Hefe (zerkrümeln)	
1 gehäufter Teel. Salz	mit dem Schneebesen verrühren
30 g weiche Butter	hinzufügen, verrühren
ca 300 g Weizen (frisch gemahlen)	einrühren, kneten, zugedeckt gehen lassen
ca 300 g Weizenmehl (405)	einrühren, kneten, zugedeckt ca 20 Minuten gehen lassen

Den Teig mit den Händen durchkneten, zu einer Rolle formen,
in ca 12 Stücke teilen und zu Fladen ausrollen und
auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
Die Fladen mit Wasser bestreichen und evtl. mit Sesam oder Mohn bestreuen.

ca 20 Minuten gehen lassen!

Backen: ca 20 Minuten bei 200 ° C/Ober- und Unterhitze