Sandys wildes Steinwerk

Fladenbrot:

Zutaten:

- 300g Wasser
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 480g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- 1 TL Salz
- 3 Esslöffel Öl

Wie immer alles zusammen!!!

Thermomixbesitzer: 3 min. Knetstufe
Rührmaschinenbesitzer 6 min

Mindestens 1 Stunde gehen lassen, aber gerne auch 3,4,5 Stunden.
Teig auf die Backmatte geben, Fladen Rollen, (siehe Video) kurz gehen lassen und mit Milch und Sesam gerne auch Rosmarin bestreuen und bei 220 Grad zirka 10 min. backen. Aber im Auge behalten! Sie sollen nicht zu trocken werden, damit man sie gut schneiden kann.

Gutes gelingen wünscht euch die Sandy