

# Mini-Fladenbrote

## Leckere Mini-Fladenbrote

Es war mal wieder Zeit für Fladenbrot und diesmal gab es leckere Mini-Fladenbrote. Wir lieben diese Brote, denn sie schmecken nicht nur richtig gut, sondern lassen sich auch super gut nach Lust und Laune befüllen. Wenn es bei uns Gyros oder Kebap gibt, backe ich auch immer diese Brote dazu. Diese befüllen wir dann z.B. mit Gyros, Krautsalat und Tzatziki. Das ist super einfach gemacht und mega lecker.

Aus dem fertigen Teig könnt ihr nach Belieben 12 kleine, oder 3 große Fladenbrote backen. Die fertigen Fladenbrote lassen sich auch gut auf Vorrat backen und dann einfrieren. Bei Bedarf könnt ihr die Brote dann einfach für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und habt so in kürzester Zeit super frisches Fladenbrot.

---

---

## Mini-Fladenbrote

Für die Mini-Fladenbrote die Hefe zusammen mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Das Mehl, das Öl und das Salz dazu geben und für gute 10 Minuten zu einem

geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Teig anschließend auf die Arbeitsfläche geben und in 12 gleichgroße Portionen teilen. Die Teiglinge zu Kugeln schleifen und für etwa 15 Minuten auf der Arbeitsfläche abgedeckt gehen lassen.

Backofen auf höchste Stufe Ober- & Unterhitze vorheizen. Dabei ein Schälchen mit Wasser auf dem Boden des Ofens platzieren. Nun die einzelnen Teiglinge mit der Handfläche platt drücken, ähnlich wie bei einem Pizzaboden. Die Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Mit den Fingerspitzen das typische Muster eindrücken und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Die Brote im vorgeheizten Backofen für etwa 8-10 Minuten goldbraun backen. Dabei unbedingt beim Brot bleiben und gucken, dass es nicht verbrennt.

## **WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN**



**Dinkel-Joghurt-Brot**



**Protein Pfannenbrot mit Käse**



**Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



**Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



## **Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



## **Luftige Weizenbrötchen**



## **Dinkel-Zwiebel-Baguette**



## **Laugenkonfekt**

---

## UNSER ABNEHMTAGEBUCH ZUM AUSFÜLLEN & EINTRAGEN



mehr Infos zum Buch

---



**Streuselkuchen**



**Pizzaschnecken**



**Zwiebel-Frischkäse-Taler**



**Pide mit Hackfleisch**



## **Spinat-Feta-Fladen**



## **Birnen-Walnuss-Crumble**



## **Dampfnudeln mit Vanillesauce**



## **Marzipan-Mandel-Hörnchen**

---

---