

Fladenbrot

Leckereres Fladenbrot selber machen

Ich liebe Fladenbrot und welches selber zu backen ist gar nicht schwer. In Berlin gab es an jeder Ecke und in jedem Supermarkt die Möglichkeit, frisches Fladenbrot zu kaufen, Hier auf Fuerteventura sieht das leider ganz anders aus. Ich habe hier ehrlich gesagt noch nie ein Fladenbrot gesehen, erst recht nicht eins, wie ich es auch Deutschland kenne. Deshalb backe ich unser Fladenbrot immer selber. Das schmeckt total gut und ist relativ einfach zuzubereiten.

Für den Hefeteig werden die Zutaten zu einem schönen gleichmäßigen Teig verknetet und dieser muss dann etwa 1 Stunde gehen. Wenn die Stunden rum ist, könnt ihr schon einmal den Ofen auf höchste Stufe vorheizen. Dann wird der recht weiche Teig in drei gleichgroße Portionen geteilt und zu Kugeln geformt, die dann für weitere 15 Minuten ausruhen dürfen. Anschließend werden die Kugeln mit den Händen flachgedrückt, bis sie in etwa das Aussehen eines etwas dickeren Pizzabodens haben.

Knuspriges Fladenbrot mit Sesam & Schwarzkümmel

Jetzt werden die Teigfladen noch mit dem Ei bestrichen und ihr könnt mit den Fingerspitzen dem Fladenbrot sein typisches Muster verpassen. Noch mit dem Sesam und dem Schwarzkümmel bestreuen und für etwa 12-15 Minuten goldbraun backen. Dabei solltet ihr unbedingt in der Nähe eures Backofens bleiben, mir ist schon des öfteren ein Brot sehr dunkel geworden ☐

Das Brot schmeckt richtig gut und lässt sich hinterher super befüllen. Es ist von außen leicht knusprig und von innen schön weich. Fällt aber beim befüllen nicht auseinander und weicht auch durch Sauce etc. nicht so schnell durch. Bei uns gibt es dieses Brot unter anderem zum Grillen oder auch zu Gyros. Sollte das Brot am nächsten Tag ein wenig angetrocknet sein, lässt sich dieses auf dem Toaster, oder angefeuchtet im Backofen, super wieder aufbacken.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

mehr Infos zum Buch