



## Brot

# Fladenbrot



60 Minuten



2 Personen



Einfach

### Die *Zutaten:*

- ♥ 100 g lauwarme Milch
- ♥ 100 g Wasser
- ♥ 1/2 EL Zucker
- ♥ 1/2 TL Salz
- ♥ 1/2 Pck. Trockenhefe
- ♥ 350 g Mehl

### Zum *Bestreichen:*

- ♥ 1 EL Milch
- ♥ 1 EL Kreuzkümmel



### *Schritt 1*

Die lauwarme Milch zusammen mit dem Wasser, der Hefe und dem Zucker verrühren und kurz stehen lassen.

### *Schritt 2*

Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und von Hand oder mit einer Küchenmaschine zu einem homogenen, glatten Teig kneten. 10 Minuten ruhen lassen und anschließend nochmals gut durchkneten.

### *Schritt 3*

Den Teig zu einer Kugel formen und mit den Händen zu einem flachen Fladen mit etwa 30 cm Durchmesser formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zugedeckt für 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

### *Schritt 4*

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen. Den aufgegangenen Teig mit Milch bestreichen und den Kreuzkümmel darauf verteilen.

### *Schritt 5*

Für 15-20 Minuten goldbraun backen.