

Fladenbrot



Vorarbeiten: Backblech mit Backpapier herrichten

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
50 dag Dinkelmehl 1 Pkg Trockengerem 1 KL Salz	in einer Schüssel vermischen
2 EL Olivenöl 3/8 l lauwarmes Wasser	dazu gießen und alles zu einem Teig kneten. Teig rasten lassen. Aus dem Teig Kugeln formen und auswalken
Öl Sesam	mit Öl bestreichen und mit Sesam bestreuen bei 200 Grad ca. 20 min backen