

## Fladenbrot

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

### Brot

200 g Roggenmehl (Type 1150)  
300 g Weizenmehl (Type 405 od.  
- 550)  
1 Pkt Hefe  
1 ts Satz  
125 g Margarine  
1/4 l lauwarmes Wasser (ca.)  
Milch oder Dosenmilch zum  
- Bepinseln

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät in ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.

Den Backofen 5 Minuten auf 50GradC vorheizen, ausschalten und den zugedeckten Teig im Backofen ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten, 5 - 10 Minuten ruhen lassen. Nochmals durchkneten, aus dem Teig einen Fladen (o 25 cm) formen. Den Fladen auf ein gefettetes Backblech legen, nochmals 10 Minuten aufgehen lassen. Mit Milch oder Dosenmilch bepinseln und backen.

### Schaltung:

:180 - 200GradC, 2. Schiebeleiste v.u.

:160 - 180GradC, Umluftbackofen

:30 - 35 Minuten

:57 g Eiweiß, 107 g Fett, 375 g Kohlenhydrate, 11806 kJ, 2818 kcal.

Zubereitungszeit 80 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 1 / 96 der Hamburgischen Elektrizitätswerke AG

Erfasser: Lothar

Datum: 17.01.1996

Stichworte: P1, Einfach, Brot, Fladenbrot, Kindergeburtstag  
Nochmals 15 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Ofen bei 225 oC 20-30 Minuten backen, bis sich das Brot golden färbt.

Bemerkungen

Nach einer anderen Quelle (Erika Casparek-Tuerkkan: Türkisch kochen) wird statt Wasser Milch genommen und ein Ei (bei einer Zubereitung mit 500 g Mehl) eingeknetet. Zum Bepinseln wird eine Ei-Öl-Milch-Zucker- Mischung verwendet. Die Fladen werden bei 275 oC während 10 Minuten gebacken.