

Fladenbrot I

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Mais
Marokko

* VORTEIG

1/2 tb Trockenhefe
1/2 ts Zucker
50 g Mehl Type 405
1 tb Maismehl
70 ml ;Wasser

* TEIG

250 g Mehl Type 405
2 tb Maismehl
1 tb Öl
1 ts Salz
200 ml ;Wasser, knapp

* QUELLE

-Brigitte 21/91
-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Vorteig Hefe, Zucker, beide Mehlsorten und Wasser verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich der Teigumfang etwa verdoppelt hat. Restliche Teigzutaten in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und den Vorteig hineingeben. Wasser zugeben und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührers, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig darf nicht mehr kleben. Teig in 2 Portionen teilen und zu Fladen von 20-25 cm Durchmesser formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen und die Brote darin 30-35 Minuten backen.