

# Fladenbrot 1

Kategorien: Brot, Fladenbrot

Zutaten für: 1 Rezept

330	Gramm	Weizenmehl (Typ 550)
660	Gramm	Dunkles Roggenmehl
250	Gramm	Sauerteig
1	Karton	Trockenhefe
1 1/2	Essl.	Salz
1/2	Ltr.	Lauwarmes Wasser; ca. (30°C)
10	Gramm	Gemahlener Fenchel
10	Gramm	Gemahlener Koriander
		Fett für das Backblech
		Mehl zum Bestäuben

## Anleitung:

In eine Rührschüssel wird das gemischte Mehl gesiebt und in die Mitte eine Vertiefung eingedrückt. In die Vertiefung den Sauerteig und die in Wasser nach Anweisung aufgelöste Hefe geben und alles mit etwas Mehl verrühren. Den Vorteig 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig salzen, mit dem restlichen Mehl zu einem Teig kneten. Dabei nach und nach das Wasser zufügen und arbeiten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Gewürze unter den Teig mischen und bei ca. 30°C 2 Stunden -- bis er sein Volumen verdoppelt hat -- zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nochmals energisch durchkneten und 10 - 12 Fladen (etwa 20cm Durchmesser) formen. Auf ein gefettetes , bemehltes Backblech legen, fein bemehlen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E: 225°C, G: Stufe 4) ca. 30 Minuten ausbacken. Die Fladen sind gar, wenn sie beim Beklopfen der Unterseite hohl klingen. Herausnehmen und auskühlen lassen.