

Ladiner - Brot

Kategorien: Brot, Fladenbrot

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Weizenmehl
200	Gramm	Roggenvollkornmehl
1	Teel.	Zucker
40	Gramm	Hefe
1/4	Ltr.	Lauwarme Milch
1		Ei
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Gemahlener Koriander
1	Essl.	Leinsamen (20 g)
		Mehl zum Formen
		Margarine zum Einfetten
		Milch zum Bestreichen
1	Essl.	Grob gemahlener Koriander
		Zum Bestreuen

Anleitung:

Mehl in einer Schüssel mischen, eine Vertiefung eindrücken, die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker und Milch verrühren und 15 Minuten zugedeckt und warmgestellt gehen lassen. Ei, Salz, Koriander und Leinsamen zum Teig geben, alles gut durchkneten und kräftig schlagen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen 5 Kugeln formen. Ein Backblech fetten und mit Mehl bestreuen. Die Teigkugeln zu etwa 1 cm dicken Fladen ausrollen, auf das Blech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit Milch bestreichen und mit Koriander bestreuen. Den Ofen auf 220° vorheizen. Das Blech auf der mittleren Schiene einschieben und das Brot 20 Minuten garen und bräunen.

Tip: Servieren Sie die Fladen noch warm mit frischer Landbutter