



Minifladenbrot

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rosmarin, frisch	20 g
Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	330 EL
Rohrzucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	1 TL
Olivenöl	1 EL
Milch	3 EL
Sesam, weiß	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und grob hacken. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Rosmarin, Salz und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, in 4–6 Portionen teilen, zu kleinen ovalen Fladen ausrollen und auf Bleche setzen. Nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fladen dünn mit Milch bepinseln und mit Sesam bestreuen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genuss!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	586 kcal		
Kohlenhydrate	118 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	16 g	Fette	4 g