



GEILE FLADENBROTE

Ergibt 6 – 7 Brote:

Für den Teig:

10 g frische Hefe
1 TL Ahornsirup
100 ml Mandelmilch, lauwarm
250 g Dinkelmehl
100 g Naturjoghurt, z.B. von Ziege,
Schaf oder vegan
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz

Für den Belag:

2 Knoblauchzehen, gehackt
4 EL Olivenöl
1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
1/3 TL Salz
frisch gemahlener schwarze
Pfeffer
1/2 EL Sesam

Zeitaufwand:

ca. 20 Minuten plus 1 Stunde und
10 Minuten Wartezeit.

In einer Schüssel Hefe, Ahornsirup und Mandelmilch mischen und 10 Minuten ruhen lassen.

In einer weiteren Schüssel Mehl, Joghurt und Salz vermischen. Mit der Hefemischung ca. 1 Minute verkneten. Der Teig ist sehr klebrig und feucht, das soll aber so sein. 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 220 °C Oberhitze und Umluft vorheizen.

Die Zutaten für den Belag, außer den Sesam, in einer kleinen Schüssel vermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit bemehlten Händen in 6 – 7 Portionen aufteilen und auf das Backpapier geben. Die Hände befeuchten und den Teig möglichst flach drücken. Jeweils ca. 1 TL von der Ölmischung für den Belag auf jeder Portion verteilen. Mit Sesam bestreuen.

Die Fladenbrote ca. 8 – 10 Minuten backen, bis sie gebräunt sind.