

# ***Frau Petra kocht***

*kochen♥lernen♥lachen♥genießen*

---

## **Fladenbrot**

300 g Milch  
80 g Wasser  
20 g frische Hefe  
1 TL Zucker  
in den Mixtopf geben und 3 min/37°C/Stufe 2 erwärmen

600 g Mehl  
50 g Rapsöl  
1 TL Salz  
dazugeben und 4 min/Teigknetstufe

Teig zu einer Kugel formen und in eine bemehlte Schüssel legen, abdecken und mindestens 2h gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.  
White Lady mit Butterschmalz fetten und den aufgegangenen Teig mit den Händen auf der White Lady locker verteilen.

Topping  
30 g Joghurt  
30 g Rapsöl  
1 Eigelb  
miteinander in einer Schüssel verrühren

Jetzt die Fingerspitzen in das Topping tauchen und die typische Form in den Teig drücken.  
Mit einem Geschirrhandtuch abdecken und noch mal 30 min gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen

Nach der erneuten Gehzeit mit einer Gabel das Muster noch mal nachstechen. Mit einem Pinsel das Topping auf dem Brot verstreichen und mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen

Für 25 bis 30 min in den vorgeheizten Backofen, auf die unterste Schiene geben bis das Fladenbrot schön goldbraun ist.

Mit einem Geschirrhandtuch abdecken und ausdampfen lassen.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥*  
*Deine Petra*