Fladenbrot

Zutaten für 2 Brote:



Teig:
600 g Weizenmehl
25 g Hefe
2 Teelöffel Salz
330 ml Milch
100 ml Wasser
20 g weiche Butter
10 g Zucker
2 Esslöffel Kartoffelpüreepulver
Etwas Sesamkörner und Schwarzen Kümmel

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
Teig halbieren und zu runden Fladen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
Den Backofen auf 220°C vorheizen.
Eine breite Fettpfanne auf den Ofenboden stellen und mit einem Liter kochendem Wasser füllen.
Fladenbrote mit Wasser bestreichen und mit Sesamkörner und Schwarzen Kümmel bestreuen. In den Ofen schieben und etwa 20 Minuten hellbraun backen. (Die Backofentüre mindestens 10 Minuten geschlossen halten!)
Nach dem Backen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.