

Fladenbrot

Hefeteig:

- **500 g Weizenvollkornmehl**
- **500 g Kamut-Weizen, gemahlen**
- **650 ml Wasser**
- **2 TL Salz**
- **2 Päckchen Trockenhefe**

Belag:

- **2 Eigelbe**
- **1 EL Olivenöl**
- **2 EL Sesam**
- **2 EL Schwarzkümmel**

Aus den Zutaten einen Hefeteig kneten und an einem warmen Ort zugedeckt 30 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit ein Backblech einfetten und den Backofen auf Ober- und Unterhitze 200°C vorheizen. Nachdem der Teig gegangen ist, auf der Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in zwei gleiche Hälften teilen. Den Teig 1,5 cm dick ausrollen und auf das Backblech legen. Die Eigelbe mit dem Olivenöl verquirlen und die Hälfte auf das Fladenbrot streichen. Mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen 20-30 Min. goldgelb backen. Das gleiche mit der zweiten Hälfte des Teiges durchführen.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten