

Fladenbrot einfach

1 Päckchen	Trockenhefe und
1 TL	Zucker in
350 ml	lauwarmen Wasser auflösen.
500 g	Mehl mit
2 TL	Salz mischen;
Hefemischung und	
40 ml	Öl zugeben.

Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat und der Teig „fluffig“ ist (ca. 30 min). Noch einmal gut durchkneten, einen Fladen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit Wasser bestreichen, nach Geschmack Getreidekörner, Sesam, Kümmel aufstreuen.

Während der Ofen auf 225° C vorheizt noch einmal gehen lassen, dann 20-30 min zur gewünschten Bräune backen.

Brötchenrad ohne Hefe

500 g	Mehl
250 g	Magerquark
10 EL	Milch
100 ml	Öl
1	Ei
1 Päckchen	Backpulver
1 TL	Salz

Alle Zutaten miteinander verkneten (Knethaken oder mit der Hand), Teig in 12 Stücke teilen, Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech eng aneinandersetzen.

Mit Wasser bestreichen, nach Geschmack Getreidekörner, Sesam, Kümmel aufstreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 180°C Backen.