

# FLADENBROT FÜR DÖNER



Fladenbrot, die perfekte Grundlage für einen Döner. Die Zubereitung benötigt, wegen der längeren Ruhezeit einige Zeit.

## Zutaten:

- 250 g Wasser
- 1 Würfel Frischhefe
- 1 TL Zucker
- 500 g Mehl
- 50 g pflanzliche Margarine
- 1 Ei
- 1 TL Salz

## Zusätzlich:

- 1 Ei
- 2 EL Haferdrink
- 2 EL Wasser
- Sesam
- Schwarzkümmel

## Zubereitung:

In den Thermomix gebe ich das Wasser, Hefe und den Zucker. Für 2 Minuten bei 37 Grad auf Stufe 2 verrühren. Dieser Vorteig darf jetzt 5 Minuten ruhen.

Danach kommt das Mehl, pflanzliche Margarine, Ei und Salz dazu. Der Thermomix darf nun kräftig arbeiten und zwar für 3 Minuten auf Knetstufe. Den Teig anschließend in eine Schüssel geben und abdecken. Für gut 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig gebe ich auf meine tolle Backmatte und teile ihn in 4 Teile (2 Backbleche). Jeden Teigling mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen und auf ein mit Dauerbackfolie oder Backpapier belegtes Backblech geben.

Die Fladen abdecken und für 1 Stunde ruhen lassen. Rechtzeitig den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Haferdrink und 2 EL Wasser. Nachdem die Fladen eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen. Das sorgt später für einen schönen Glanz auf den Brötchen. Wer mag, kann die Fladen mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. **Wichtig:** Ei und Milch sollten Zimmertemperatur haben. Sind sie zu kalt, sacken die

Fladen zusammen.

Jetzt schiebt man die Fladen in den auf 180 °C (Heißluft) vorgeheizten Backofen und lässt sie etwa 16-20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Jetzt noch auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und fertig sind die perfekten Fladen für Döner!