

Mini-Fladenbrot

Diese kleinen Fladenbrote sind die perfekte Beilage für allerlei Mahlzeiten. Egal ob zum Grillen, zur Suppe oder auch nach Wunsch gefüllt – sie schmecken immer. Der Teig lässt sich auch gut vorbereiten und kann gerne über Nacht im Kühlschrank gehen. Super auch zu meinem letzten Rezept (Puten-Mais-Topf: [klick](#)).



Zutaten (für 8 Stück):

- 200 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 3 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 20 g frische Hefe oder 1 Pg. Trockenhefe
- 650 g Mehl (Type 405 oder 550)
- 1 EL Olivenöl

Zum Bestreichen und Bestreuen:

- **1 Eigelb**
 - **1 EL Naturjoghurt**
 - **1 Prise Salz**
 - **Sesam und/oder schwarzer Kümmel**
-

Für den Hefeteig Wasser und Milch mit dem Zucker und der Hefe verrühren. Mehl, Salz und Öl zugeben und gute 5-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht (oder den Tag über) im Kühlschrank gehen lassen. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in 8 Stücke teilen und zu kleinen Fladenbrotchen formen. Nochmal 20 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Joghurt und Salz verrühren, Brote damit bestreichen. Mit Sesam und/oder schwarzem Kümmel bestreuen und ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.



Tipps:

- Natürlich kann man auch ein großes Fladenbrot backen, ich finde sie nur so süß im Mini-Format...
- Der Teig muss nicht so lange gehen, eine Stunde reicht zur Not auch. Dann aber das Wasser und die Milch für den Teig lauwarm erhitzen,

damit er besser geht.

- Zum Füllen noch einige Vorschläge: Putenbrust oder Hähnchen gebraten, Salat, Tomaten, Mais, gebratenes Hackfleisch, verschiedene Soßen, Sprossen usw... der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!
-