

# Fladenbrot

## **Für 2 Personen**

150 g Mehl      40 ml Olivenöl      5 g Hefe  
Pfeffer, Meersalz    2 EL Schwarzkümmel

Mehl, Olivenöl, Hefe und 50 ml Wasser vermengen und gut verkneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen, mit einer Kaffeetasse Kreise ausstechen und diese mit etwas Wasser bepinseln.

Die Teigkreise pfeffern, salzen, mit etwas Schwarzkümmel bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 Grad (Umluft: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3 ) ca. 5 Minuten ausbacken.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Juli 2008