

Persisches Fladenbrot

Persisches Fladenbrot

Zutaten (für 12 Portionen)

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [21.10.2020](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Thema: Persisch

Zutaten für ca. 12 Portionen:

500 gr. Mehl (Weissmehl)
1/2 Würfel Hefe
250 ml Milch, lauwarm
6 EL Jogurth (griechisch)
2 TL Salz
1 Prise Zucker
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
Schwarzkümmel

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis und mit Zucker) zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig in 12 gleiche Stücke teilen. Jedes Teil dünn ausrollen und mit dem mit Öl verquirlten Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 C ca. 8-10 Min. gold-gelb backen.

Die Fladen werden zu verschiedenen Currys serviert, aber auch zum Apéro, einem Glas Rotwein oder zum dippen.

Echt orientalisch bestreut man die Fladen vor dem Backen mit dem Schwarzkümmel.