

# Dein Fladenbrot

## Zutaten:

- 0.5 Pk Germ
- 600 g glattes Mehl
- 0.25 l **handwarmes Wasser**
- 2 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Öl
- 1 Becher **Wasser**



## Zubereitung:

1. Germ zerbröseln, Zucker beifügen und mit etwas Wasser glatt verrühren. Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Vertiefung machen, die aufgelöste Germ hineinschütten, mit etwas Mehl bestäuben und einige Minuten stehen lassen. Dann alle Zutaten zu einem festen Germteig abschlagen.
2. In einer mit Mehl ausgestaubten Schüssel zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den Teig mit einem Faustschlag auf die ursprüngliche Größe zusammenschlagen. Eine Rolle formen und diese in 12 bis 15 Teile schneiden. Jeden Teil zu einer Kugel formen und nochmals 20 Minuten gehen lassen und dann auf einem bemehlten Brett 3 bis 4 mm dick kreisrund ausrollen.
3. Nun das Rohr auf 220°C vorheizen. Bis das Rohr heiß ist, haben die Fladen nochmals Zeit zum Gehen. Jeweils 5 Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auf den untersten Einschub stellen, nach 5 Minuten um 10 cm höher stellen und weitere 8 Minuten backen. Die Fladen müssen aufgehen und goldbraun werden.

**Vielleicht findest du jemanden, mit dem DU dein Brot teilen kannst.**