

## **Sesam-Kümmel-Fladen** *von Marita Winkelmann*

- 500 g Weizenvollkornmehl
- 1 Tl. Vollmeersalz
- 5 - 6 El Sonnenblumenöl
- Sesam und Kümmel nach Bedarf
- 350 ml Wasser

Alle Zutaten verkneten.

10 Minuten (oder auch über längere Zeit) ruhen lassen.

Auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 250° C

ca. 10 - 15 Min backen lassen.