

Fladenbrot aus Zauberteig

von Christl Kurz

- 600 g Weizenvollkornmehl
- 350 g kaltes Wasser
- 1 Tl. Meersalz
- 1/2 E1. Honig
- 60 g geschmolzene Butter
- 1 Würfel Hefe
- Kümmel oder Kräuter

Wasser, Hefe, Salz, Honig und Weizenvollkornmehl in eine Schüssel geben und verrühren.

Alles 10 - 15 Min mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine kneten.

Butter schmelzen und unterkneten.

10 Min. gehen lassen und denn mit Kräutern oder Kümmel zu kleinen Fladen verarbeiten.

Auf ein gefettetes, bemehltes Backblech geben und 30 Min. bei 240° backen.